CARTE PREMIATĂ DE ORGANIZAȚIA INTERNAȚIONALĂ A VIEI ȘI VINULUI (O.I.V.) PARIS, 2007

ION M. PUȘCĂ

VECHI SOIURI ROMÂNEȘTI DE VIȚĂ DE VIE

Editura
„Tipografia INTACT"
2010

Scanned with OKEN Scanner

Sestertul de tip
DACIA AVGVST PROVINCIA

Atestă cultura viţei de vie în Dacia.

Sestertul de tip DACIA AVGVST PROVINCIA este o monedă mare de orichalcum emisă între anii 112-114 în timpul domniei împăratului Traian, după organizarea Daciei ca provincie romană.

Avers: bustul laureat şi drapat al împăratului Traian spre dreapta; de jur împrejur legenda IMP CAES NERVAE TRAIANO AVG GER DAC P M TR P COS VI P P (Imperatorului Caesar Nerva Traian, Augustus, Germanicul, Dacicul, mare preot, învestit cu puterea tribunicianã, consul pentru a VI-a oară, părinte al patriei).
Revers: O femeie, personificarea *Daciei,* şezând spre stânga, pe o stâncă, ţinând cu mâna stângă un stindard; în dreapta ei, doi copii, unul ţinând în mână un ***strugure,*** iar celălalt un snop de spice; de jur împrejur şi în exergă legenda DACIA AVGVST / PROVINCIA / S C.

Scanned with OKEN Scanner

Ediţie realizată cu sprijinul
CONSILIULUI JUDEŢEAN
CONSTANŢA

Scanned with OKEN Scanner

Descrierea CIP a Bibliotecii Naţionale a României
PUŞCĂ, ION
Vechi soiuri româneşti de viţă de vie/Ion M. Puşcă - Ed. a 2-a, rev.
Bucureşti; Tipografia Intact, 2010
ISBN 978-973-8334-20-5

634.85(498)

Redactor: VERONICA GUZUN
Coperta şi grafica: CRISTIAN ANDREI
Tehnoredactare: VALENTINA BUZDUGĂ

Scanned with OKEN Scanner

ION M. PUŞCĂ

Domnului Dr. Ing. Viorel Iulian PEŞTEAN

Această mică carte ce ascunde adevărurii mari.

Ion PUŞCĂ

VECHI SOIURI ROMÂNEŞTI DE VIŢĂ DE VIE

Ediţia a II-a
revăzută şi adăugită

03. 02. 2011.
tel. 0744. 58. 74. 73.

Editura
„TIPOGRAFIA INTACT"
2010

Scanned with OKEN Scanner

Piere ţara care-şi necinsteşte graiul, biserica şi vinul. Etern va fi poporul român care apără şi ocroteşte aceste trei tulburătoare valori. Întotdeauna Doina a ajutat vinul românesc să fie limpede şi curat, iar vinul a ajutat Doina să curgă dulce şi tămăduitoare. Am stat aici, între pocale cu licoare albă şi roşă, ca între neamuri, alături de fratele meu, Ion Puşcă – poet al vinurilor româneşti. Am stat aici şi m-am simţit fericit.

Grigore Vieru,
Focşani, 28 iulie 1989

Scanned with OKEN Scanner

Soţiei mele, Mihaela,
care mi-a insuflat dorinţa şi curajul
de a scrie această carte.

Scanned with OKEN Scanner

Statuia poetului latin OVIDIU (Publius Ovidius Naso).
Operă a sculptorului italian *Ettore Ferrari*, ridicată în anul 1887.
Constanța, Piața Ovidiu

Scanned with OKEN Scanner

Către cititor

Când, exilat la Tomis (anii 8 - 17 d.Hr.), poetul latin Ovidiu sorbea din cupă vinul dac, spre a se inspira pentru a scrie renumitele Pontice, nu avea de unde să ştie că şi aceste epistole vor deveni, peste veacuri, o mărturie a tradiţiei cultivării viţei de vie pe meleagurile geto-dace.

Astăzi ne este dat, săpând adânc în obiceiurile strămoşeşti, să cunoaştem ce soiuri de viţă de vie se cultivau atunci şi să încercăm să descoperim care ar fi fost vinul preferat al marelui poet...

Autorul

Scanned with OKEN Scanner

Italia, Roma - Forumul lui Traian

Columna lui Traian.
Monument inaugurat în anul 113 d.Hr.
Construit din ordinul Împăratului Traian,
în amintirea victoriilor reputate asupra dacilor.
În reprezentările de pe Columnă se găsesc şi mărturii
despre activitatea ***viticolă*** în Dacia.

Scanned with OKEN Scanner

Cuprins

Notă asupra ediției a doua 11
Cuvânt înainte la ediția a doua 19
Cuvânt înainte la prima ediție 21
De ce această carte? 24

VITICULTURA – argument al continuității poporului român în spațiul carpato-danubiano-pontic 27

ROMÂNIA ȘI HIBRIZII PRODUCĂTORI DIRECȚI 44

SOIURILE VECHI ROMÂNEȘTI ȘI INTEGRAREA EUROPEANĂ 54

VECHI SOIURI ROMÂNEȘTI DE STRUGURI PENTRU VIN

Alb românesc 63
Ardeleanca 67
Armaș 70
Băbească neagră 73
Băşicată 77
Bătută neagră 80
Berbecel 82
Braghină 85
Cabasmă albă 89
Cabasmă neagră 91
Cârcioasă 93
Cioinic 96
Crâmpoşie 99
Creaţă 104
Cruciuliţa 107
Fetească albă 109
Fetească neagră 113
Fetească regală 118
Frâncuşă 121
Galbenă de Odobeşti 124
Galbenă uriaşă 128
Gordan 130
Gordin 134
Gordin gurguiat 138
Grasă de Cotnari 141
Iordană 147

Scanned with OKEN Scanner

Majarcă albă 151
Mustoasă de Măderat 154
Negru de Căuşani 156
Negru mare 159
Negru moale 162
Negru românesc 165
Negru vârtos 168
Om rău 171
Ovis 174
Pârciu 176
Plăvaie 179
Rară albă 182
Samoveanca 184
Tămâioasă românească 187
Tămâioasă (Busuioacă) de Bohotin 192
Vulpea 197
Zemoasă 200
Zghihară 202

VECHI SOIURI ROMÂNEŞTI DE STRUGURI PENTRU MASĂ

Frumoasă de Ghioroc 207
Coarnă albă 210
Coarnă neagră 211
Coarnă roşie 212
Coarnă vânătă 213
Razachie albă 214
Razachie roşie 215
Ţâţa caprei 216
Ţâţa vacii 217

VECHI SOIURI ROMÂNEŞTI MAI PUŢIN CUNOSCUTE 219

Încheiere la prima ediţie 233
Încheiere la a doua ediţie 234
Bibliografie 235
Anexă 247

Scanned with OKEN Scanner

Notă asupra ediției a doua

Prima ediție a cărții *Vechi soiuri românești de viță de vie*, a apărut la Editura Tipografia INTACT în anul 2006.

Încă de la început, cartea s-a bucurat de aprecierea cititorilor, dovadă fiind comentariile pozitive apărute în presă. La sfârşitul cărții sunt anexate câteva exemple ilustratoare.

Organizația Internațională a Viei şi Vinului (OIV), cu sediul la Paris (din care fac parte peste 50 de state viticole) a apreciat această carte. Ca dovadă, juriul internațional a OIV a *premiat* lucrarea *Vechi soiuri românești de viță de vie*, considerând-o pentru anul 2006 una dintre cele mai *valoroase* apariții editoriale din lume şi un *exemplu* pe care să-l urmeze şi alte țări viticole, conservându-şi fiecare patrimoniul propriu.

Datorită acestor aprecieri, dar şi faptului că prima ediție s-a epuizat foarte repede, iar intereseul publicului s-a menținut constant, am simțit nevoia reeditării acestei cărți, completând, unde a fost cazul, cu noi informații şi precizări.

*

Pentru a fi mai uşor de reperat, soiurile de struguri pentru vin au fost prezentate în ordine alfabetică, indiferent de valoarea şi de vechimea lor.

Scanned with OKEN Scanner

La soiurile de struguri pentru masă am făcut o excepție. *Frumoasă de Ghioroc*, ca orice *frumoasă*... iese în față... și deschide lista.

Având în vedere că unele dintre soiuri sunt deja dispărute, pentru a realiza o prezentare unitară, imaginile vechilor soiuri românești au fost preluate din „AMPELOGRAFIA ROMÂNIEI", vol. I-VIII. Lucrarea a apărut în perioada 1959-1970, coordonată de Academicianul Gherasim CONSTANTINESCU.

În carte fac deseori trimitere și la „Traité général de Viticulture – AMPÉLOGRAPHIE", vol. I-VII, apărut în Franța, în perioada 1901-1910, coordonat de Pierre VIALA și Victor VERMOREL, în care se regăsesc o parte din vechile soiuri românești. Tratatul francez este valoros deoarece conține descrierea tuturor soiurilor cunoscute la acea dată în lume.

*

Pentru că cea mai mare parte a soiurilor românești se cultivă din timpuri îndepărtate, precizez următoarele:

Când prezint soiurile cultivate de geto-daci, întotdeauna am în vedere spațiul cuprins între Tisa – la vest și Nistru – la est.

Când scriu despre vechile soiuri cultivate în Moldova, mă refer întotdeauna la Moldova istorică, cuprinsă între Munții Carpați și fluviul Nistru care, după cum știm, a fost divizată în mod abuziv în anul 1812, prin Pacea de la București.

Am descris la timpul prezent soiurile românești dispărute, pentru a le păstra vii în memorie.

Deoarece, consider viticultura un argument al continuității poporului român în spațiul carpato-

Scanned with OKEN Scanner

danubiano-pontic, în prezentarea soiurilor, am folosit nume de personalități și evenimente istorice.

Harta GETO-DACII (sec. VI î.Hr. - I d.Hr.) de pe coperta interioară a fost preluată după originalul din lucrarea ROMÂNIA – Atlas Istorico-Geografic, Editura Academiei Române, 1996.

*

Cu privire la „Medalia DACIA FELIX":

În publicațiile apărute la noi în țară s-a perpetuat pentru multă vreme o greșeală cu privire la sestertul de tip DACIA AVGVST PROVINCIA. Acest sestert emis în timpul domniei împăratului Traian este prezentat în mod eronat sub denumirea de „Medalia DACIA FELIX".

De fapt „DACIA FELIX", ca „*medalie*", nu există!

Există DACIA FELIX ca tip monetar bătut la mijlocul sec. al III-lea cu puțin timp înainte ca Dacia să fie părăsită de armata și administrația romană (271 d.Hr.).

Însă, acest tip monetar nu are nicio legătură cu împăratul Traian și cu momentul cuceririi Daciei în anul 106.

Cu privire la Sestertul de tip DACIA AVGVST PROVINCIA

Sestertul de tip DACIA AVGVST PROVINCIA a fost emis în anii 112-114 d.Hr, în timpul domniei

Scanned with OKEN Scanner

împăratului Traian, după organizarea Daciei ca provincie romană.

Acesta este o monedă mare de orichalcum (alamă - cupru cu maximum 20% zinc) cu diametrul de 33-34 mm, având greutatea cuprinsă între 25-30 grame și valoarea de 4 ași.

Avers: bustul laureat și drapat al împăratului Traian spre dreapta; de jur împrejur legenda IMP CAES NERVAE TRAIANO AVG GER DAC P M TR P COS VI P P (Imperatorului Caesar Nerva Traian, Augustus, Germanicul, Dacicul, mare preot, învestit cu puterea tribuniciană, consul pentru a VI-a oară, părinte al patriei).

Revers: O femeie, personificarea Daciei șezând spre stânga, pe o stâncă, ținând cu mâna stângă un stindard; în dreapta ei, doi copii, unul ținând în mână un *strugure*, iar celălalt un snop de spice; de jur împrejur și în exergă legenda DACIA AVGVST / PROVINCIA / S C.

Reprezentarea *strugurelui* pe sestert atestă cultura viței de vie în Dacia.

Exemplare ale acestui sestert se păstrează în mai multe colecții publice din România.

Piesa ilustrată în carte reprezintă o replică după un sestert de tip DACIA AVGVST PROVINCIA realizată de către Banca Națională a României în anul 2006.

Autorul

Scanned with OKEN Scanner

Scanned with OKEN Scanner

OIV

Le Jury des Prix

de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin décerne à

Ion M. Puşcă

le Prix de Monographie à caractère scientifique pour le livre

Vechi soiuri româneşti de viţă de vie

Edité par Tipografia Intact

Le Directeur Général de l'O.I.V.

Federico Castelluccci

Paris, le 23 octobre 2007

Le Président du Jury des Prix

Frantisek Lipka

OIV Prix de l'OIV 2007

Dr. Ion Puşcă premiat de către Organizaţia pentru cartea „Vechi soiuri româneşti

Dr. Ion Puşcă (stânga),
Frantisek Lipka, Preşedintele Juriului (mijloc)
şi Federico Castellucci, Director General al OIV (dreapta)

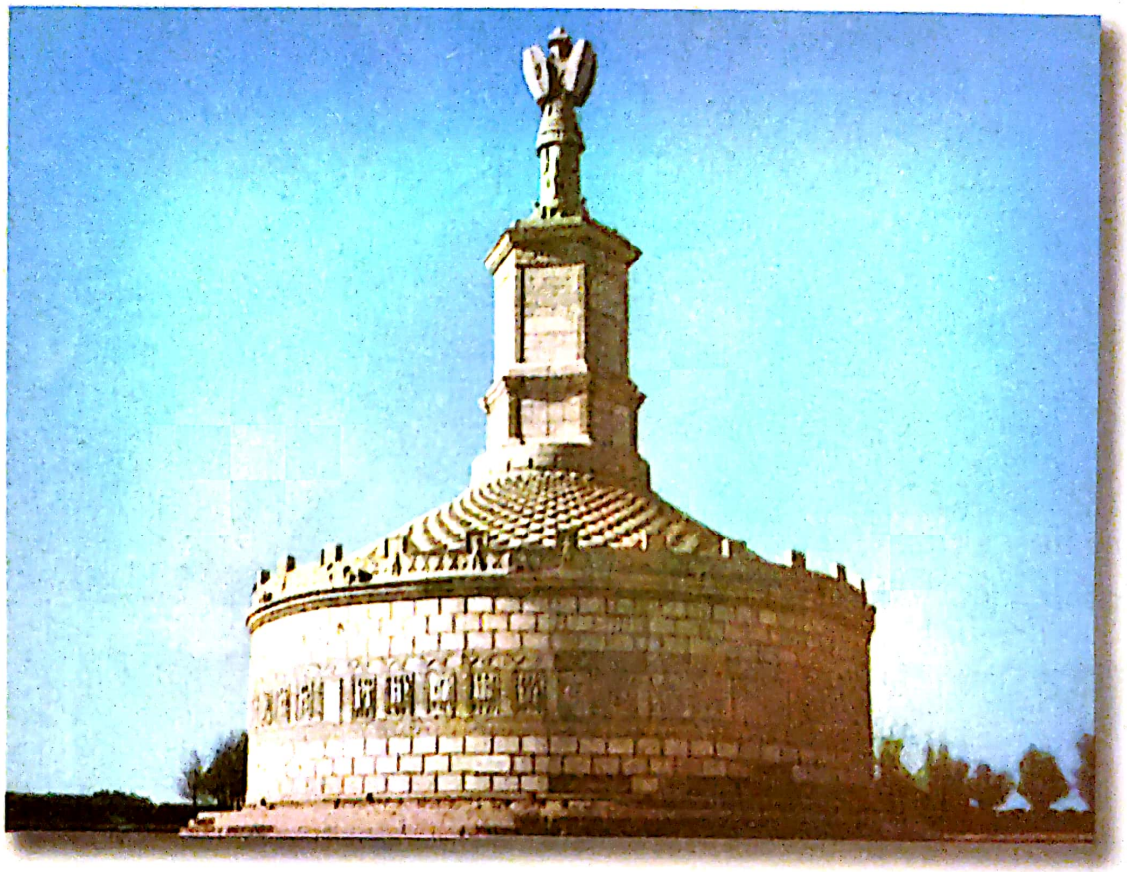
Scanned with OKEN Scanner

Internațională a Viei şi Vinului (OIV) de viță de vie" – Paris, 2007 –

Dr. Ion Puşcă primind Diploma şi Medalia

Scanned with OKEN Scanner

Monumentul triumfal „Tropaeum Traiani”
Adamclisi - jud. Constanța, România



Construit din ordinul împăratului Traian
şi inaugurat în anul 109 d.Hr. pentru celebrarea
victoriei obţinute pe aceste meleaguri
(iarna anului 101-102 d.Hr.).

Scanned with OKEN Scanner

Cuvânt înainte la ediția a doua

Scythia Minor, Dobrogea antică, a fost ultima frontieră estică a Imperiului Roman.

Astăzi, la 1900 de ani de la terminarea războaielor daco-romane şi de la realizarea Monumentului Triumfal - Tropaeum Traiani - de la Adamclisi, din ordinul învingătorului TRAIAN, Dobrogea este un amestec fascinant de civilizații în care trăsăturile culturale europene conviețuiesc cu cele orientale.

Învingându-l pe DECEBAL, regele DACIEI, împăratul TRAIAN a ridicat cea mai frumoasă Columnă din Roma pentru a cinsti etern victoria.

Arc peste timp, Columna lui Traian din Roma şi Monumentul de la Adamclisi păstrează şi astăzi fragmente de viață surprinse în Dacia, în timpul campaniilor armatelor romane.

Pe basoreliefurile pe care le puteți vedea intacte şi astăzi, veți descoperi dăltuite în piatră pentru veşnicie ***struguri*** de viță de vie din DACIA lui Decebal şi Traian.

Scanned with OKEN Scanner

Vechile soiuri românești, urmașe ale celor care i-au delectat pe nobilii Daciei și pe aristocrații Romei, sunt prezentate în această carte de excepție.

Cuvintele fiind de prisos, nu îmi rămâne decât să vă invit să degustați aceste licori unice, pline de buchetul miresmelor și aromelor a două milenii de civilizație, aici între Dunăre și Marea Neagră, eternă frontieră a Europei.

Nicușor Daniel CONSTANTINESCU
Președintele Consiliului Județean Constanța

Scanned with OKEN Scanner

Cuvânt înainte la prima ediţie

De ce guvernatorul Băncii Naţionale prefaţează o astfel de carte, se vor întreba unii cititori. Are BNR vreo legătură cu soiurile vechi româneşti de viţă de vie, se vor întreba alţii. Un motiv există, desigur. M-am născut în podgoria Drăgăşani, una dintre cele mai faimoase şi mai vechi zone viticole din România. În toate CV-urile mele, la rubrica hobby, am trecut: cultivarea viţei de vie şi prelucrarea vinului.

Mă mândresc cu această podgorie! Am copilărit împreună cu *Crâmpoşia, Braghina, Gordanul* şi *Tămâioasa Românească*, soiuri cultivate tradiţional la Drăgăşani. Le-am îndrăgit!

De la podgorenii din Drăgăşani am înţeles şi sensul unui străvechi dicton: „În vin e adevărul". Sens numai în parte dat de faptul că vinul dezleagă limbile. Dar am desprins şi un alt înţeles, mai profund. Acela că numai vinul adevărat e bun.

Într-o lume în care falsificarea produselor a devenit industrie de serie, nici vinul n-a scăpat de contrafaceri. Minciuna e adeseori în vin, în sensul că una scrie pe etichetă şi alta e în sticlă.

Vinurile noastre strămoşeşti au fost adevărate. Şi au rămas adevărate.

Scanned with OKEN Scanner

Cu timpul, mi-am dat seama că zicala care viza vinul autentic de Drăgășani - „*Crâmpoșia* dă tăria, *Braghina* aduce spuma, *Gordanul* umple butea, iar *Tămâioasa* dă aroma" - nu a fost creată doar ca să rimeze. Ea exprimă munca, pasiunea și experiența cultivatorilor de viță de vie ce au trăit de milenii pe aceste meleaguri.

Cândva, într-o împrejurare, afirmam: **„Crâmpoșia salvează România"**. Poate unii au zâmbit. Dar ce am spus este foarte adevărat. Zicând *Crâmpoșie*, eu mă refeream la toate soiurile românești autentice. Sunt convins că aceste soiuri vor avea din nou un cuvânt important în lumea vinurilor.

Așa cum alte țări viticole „de o seamă", ca tradiție, cu România, precum Franța, Spania, Portugalia, Italia și altele, au știut să-și păstreze și să-și promoveze soiurile proprii, impunându-le pe piața internațională, la fel ar fi trebuit să facă și țara noastră. Noi am pierdut și soiurile tradiționale, ne-am pierdut și poziția bună de pe piață. Și vinovată nu este numai istoria.

De 130 de ani, de când filoxera a intrat în spațiul românesc, treptat, treptat multe soiuri autohtone au dispărut. Acestea au fost înlocuite cu un număr mare de soiuri străine, unele prea puțin valoroase. Astfel s-a pierdut caracterul de unicitate al vinurilor românești, vinuri care până atunci erau mult apreciate în toată Europa.

Urmările celor două Războaie Mondiale și schimbarea de mai multe ori a formei de proprietate

Scanned with OKEN Scanner

sunt, după părerea mea, principalele cauze ale problemelor cu care se confruntă viticultura românească de azi.

Lucrarea de faţă, deşi nu se substituie unui tratat de ampelografie, are rolul de a readuce în actualitate soiurile vechi româneşti.

Scrisă într-un limbaj accesibil, chiar romanţat, ea se adresează tuturor iubitorilor de vin şi de viţă de vie românească.

Născută din respect pentru generaţiile care au făurit viticultura noastră multimilenară, cartea **„Vechi soiuri româneşti de viţă de vie”** vine să îndemne la acordarea unei mai mari importanţe soiurilor autohtone. Drumul nu va fi uşor. Sunt sigur însă că printr-o voinţă naţională concertată se va realiza o mai bună cunoaştere a soiurilor româneşti pe plan mondial. Ele vor fi pentru multe ţări chiar o surpriză!

Academician Mugur Isărescu
Guvernatorul Băncii Naţionale a României

Scanned with OKEN Scanner

De ce această carte?

M-am întrebat adeseori ce anume m-a determinat să elaborez o carte despre *vechile soiuri românești,* unele dintre ele cultivate de milenii în spațiul geto-dacic. Tema lucrării este destul de pretențioasă, având în vedere faptul că nu s-a scris prea mult despre aceste soiuri. Călătorii străini care au trecut pe meleagurile noastre, cât și cronicarii din țările române, ca și cei din alte părți, amintesc în scrierile lor doar despre existența plantațiilor viticole și a unor localități din apropierea acestora. Deși ne oferă destule aprecieri asupra viilor și a vinurilor produse, nu există în textele lor mențiuni clare despre soiurile cultivate.

Și atunci *de ce această carte*?

Unul dintre argumente ar fi acela că deseori se fac confuzii între soiurile românești și cele străine cultivate în România, precum și între soiurile românești și hibrizii producători direcți.

În al doilea rând, am fost marcat de afirmațiile profesorului Ion C. Teodorescu făcute acum câteva decenii: „În literatura străină și chiar în literatura română s-au strecurat unele păreri greșite cu privire la trecutul viticulturii noastre se *contestă* vechimea

Scanned with OKEN Scanner

culturii viţei de vie în ţara noastră, faptul că ea datează încă din epoca preromană".

Un al treilea argument, încurajator, a fost acela că articolele despre soiurile vechi româneşti, pe care le-am publicat în cotidianul „Jurnalul Național", în perioada 2005-2006, au stârnit interesul cititorilor. Ca urmare, şi săptămânalul „Top Business" mi-a solicitat reluarea serialului în paginile sale.

Şi, în sfârşit, al patrulea argument, „de suflet", ar fi acela că, născut în podgoria Panciu, devenit oenolog (1966) la Întreprinderea Agricolă de Stat Panciu, am vinificat în tinerețe multe soiuri româneşti. Din păcate, unele dintre acestea au dispărut, dar mi-au rămas vii în memorie.

Aşa am ajuns să scriu această carte despre vechile soiuri româneşti, fără a avea pretenţia că reprezintă un tratat de ampelografie sau o publicație de referință în acest sens.

În prezentarea lor, mi-am permis, pe baza unor realități ştiințifice, să dau curs imaginației. Astfel, aceste soiuri ce coboară din istorie au fost îmbrăcate în aura mioritică a poveştilor populare, poveşti ce cândva mi-au încântat copilăria. Am încercat, pe cât posibil, să strecor în text şi un „iz" patriotic.

În publicațiile româneşti de specialitate de acum un secol mai există mențiuni despre unele soiuri locale, necatalogate după regulile ampelografice pentru identificare. Nici pe acestea nu le-am trecut cu vederea. De aceea, în carte prezint succint informații

Scanned with OKEN Scanner

despre ele, pentru a arăta multitudinea soiurilor românești care „au supraviețuit" grație condeiului. Sunt sigur că cititorul va fi surprins văzând numărul mare de soiuri create de generații pe aceste meleaguri. Dar oare câte alte soiuri au dispărut fără să fi fost menționate undeva?

*

Sunt conștient de faptul că această carte reprezintă un început modest privind prezentarea unitară a vechilor soiuri românești. Ea ar trebui continuată. În felul acesta, lucrarea regretatului profesor Ion C. Teodorescu – „Vița de vie și vinul în România" – rămasă în stadiul de proiect ar putea prinde viață. În acest sens, în contextul actual al integrării europene, se impune mai mult ca oricând să știm să ne prezentăm tradiția viticolă multimilenară.

Autorul

Scanned with OKEN Scanner

Viticultura – argument al continuității poporului român în spațiul carpato-danubiano-pontic

Pahar cu picior cu decor spiralic pictat – ceramică, Cultura Cucuteni, Neolitic. Frumușica, județul Neamț.

De-a lungul timpurilor, viticultura a constituit o ocupație de bază a multor popoare. Ținând seama de modul specific de cultură a viței de vie, considerăm că există o strânsă *interdependență între continuitatea activității viticole și continuitatea de locuire a unei populații.* Aceasta deoarece vița de vie cultivată lăsată în stare liberă (nedirijată de om) produce, ca și cea sălbatică, struguri mulți de dimensiuni mici, cu boabe mărunte, cu must puțin și acru. De asemenea, prin creșteri anuale, rodul (strugurii) se îndepărtează în mod natural de sol. Aceste două aspecte demonstrează că, fără o *permanentă îngrijire*, cultivarea viței de vie este de neconceput.

Interdependența între continuitatea activității viticole și continuitatea de locuire poate fi caracterizată astfel:

1. Cultivarea viței de vie, plantă care necesită o permanentă îngrijire, poate fi făcută numai de o populație *stabilă.*

Scanned with OKEN Scanner

2. Soiurile au început să fie create încă din timpuri străvechi, când omul preistoric se așază în locuri stabile. El aduce din păduri și sădește lângă locuință forme ale viței sălbatice cu fructe mai gustoase. Pe calea selecției naturale, ca și a îngrijirilor ce li se dau vițelor de vie, apar mai întâi forme noi, cu însușiri economice mai valoroase, apoi soiuri noi de viță de vie. Ca atare, crearea soiurilor nu putea avea loc decât în condiții de *stabilitate.*

Pahar - ceramică, Cultura Cucuteni, Neolitic. Piatra Șoimului (Calu), județul Neamț.

3. La vechile popoare viticole întâlnim deja o tehnologie de întreținere a viței de vie, ceea ce presupune existența unui anumit *nivel de civilizație.* De exemplu, în însemnările lui Teofrast (372-287 î.Hr. - naturalist și filozof grec) și, mai târziu, în ale scriitorului latin Columella (sec. I d.Hr. - autorul celui mai complet manual de agricultură rămas din antichitate) este menționată *tăierea*, ca o lucrare importantă în cultura viței de vie: „Niciuna dintre lucrările aplicate viilor nu depășește în importanță *tăierea*". Precizez că tăierea viței de vie este o lucrare de bază care se execută la sfârșitul iernii – începutul primăverii cu scopul de a dimensiona cantitatea și calitatea producției. Profesorul Ion C. Teodorescu definea această tehnică în felul următor: „În foarfeca viticultorului stă secretul producției".

Ulcior, Cultura Sălcuța, Neolitic. Sălcuța, județul Dolj.

4. Activitatea vitivinicolă presupune, în toate timpurile, – existența, chiar rudimentară, a unor „teascuri", a unor „recipiente" și a unor „construcții" – deci elemente de *civilizație și stabilitate a populației.*

Scanned with OKEN Scanner

Pahar în formă de clopot, Cultura Coţofeni, Neolitic. Slimnic, judeţul Sibiu.

Cană, Cultura Tei, Epoca Bronzului. Bucureşti - Băneasa.

5. În timp, activitatea viticolă a generat şi dezvoltarea unor *activităţi meşteşugăreşti specifice*, ca de exemplu olăritul (meşteşugul de a produce vase din pământ pentru păstrarea vinului), dogăria (confecţionarea vaselor din lemn), fierăria (realizarea din fier a cercurilor pentru asamblarea vaselor, a cosoarelor pentru tăierea viţei de vie, precum şi a altor unelte).
6. Indiferent de perioada la care ne referim, producerea vinului nu se poate realiza fără anumite cunoştinţe privind dirijarea fermentaţiei alcoolice şi de păstrare a vinului. Aceasta înseamnă că *popoarele viticole stăpâneau elementele de bază ale preparării vinului, ceea ce presupune un anumit nivel de cultură.*
7. Cunoştinţele acumulate, legate de cultura viţei de vie, de soiuri şi de prepararea vinurilor au fost transmise şi îmbogăţite din generaţie în generaţie, contribuind la creşterea calităţii produselor obţinute. Aşa s-a creat în timp *faima podgoriilor* pe care numai *continuitatea de locuire* o putea realiza.
8. Complexitatea tehnologică a culturii viţei de vie şi a preparării vinurilor necesită şi multă forţă de muncă – deci *existenţa unei populaţii numeroase stabile.*

*

Pe baza tuturor acestor argumente, putem afirma că popoarele cultivatoare de viţă de vie au fost *popoare stabile, numeroase, cu o continuitate istorică* şi cu *un grad de civilizaţie ridicat.* Popoarele migratoare,

Scanned with OKEN Scanner

în drumul lor, nu au avut şi nici nu puteau să aibă ca ocupaţie de bază viticultura.

Cinci milenii de viticultură

Epoca preistorică

Cană cu două toarte şi amforă mică, Cultura Costişa, Epoca Bronzului. Costişa, judeţul Neamţ. 2000-1200 î.Hr.

Vechimea cultivării viţei de vie în *teritoriile româneşti* se pierde în negura vremurilor. Descoperirile arheologice atestă urme de activitate viticolă în *spaţiul românesc* încă din neoliticul mijlociu (cu peste trei mii de ani înainte de Iisus Hristos). Aceasta a fost perioada în care triburile de culegători şi vânători au început să se aşeze în locuri stabile.

Odată cu începuturile cultivării viţei de vie pe aceste meleaguri apar şi meseriile conexe. Meşterii autohtoni au confecţionat „amfore" de tip local, cum sunt cele descoperite la Zimnicea (Teleorman), Stoeneşti şi Mihăileşti–Popeşti (Giurgiu), Cândeşti (Neamţ) etc., asemănătoare ca formă şi calitate cu amforele greceşti.

Cană cu o toartă, Cultura Otomani, Epoca Bronzului. Otomani, judeţul Bihor. 2000-1200 î.Hr.

Mai târziu, în perioada La Tène (a doua epocă a fierului – 450/300 î.Hr. şi 106 d.Hr.), apar şi cosoarele geto-dace – unelte folosite la *tăierea* unei părţi de butuc în scopul îmbunătăţirii calităţii strugurilor. Aceste unelte demonstrează *starea evoluată a culturii viţei de vie, deci şi a civilizaţiei geto-dacilor.*

Preocuparea locuitorilor din *spaţiul românesc* pentru cultivarea viţei de vie se datorează faptului că pe acest teritoriu a existat încă de la începuturi,

Scanned with OKEN Scanner

din abundenţă, viţa de vie sălbatică (*Vitis silvestris*). Prezentă pe văile Nistrului, ale Prutului, ale Oltului şi ale Târnavelor, în pădurile din Munţii Apuseni, ca şi în cele din Banat, în pădurile sud-carpatice, ca şi în cele de la gurile Dunării, viţa de vie sălbatică a constituit, timp de milenii, o adevărată materie primă pentru obţinerea soiurilor de viţă de vie cultivată. Astfel, pe calea selecţiei naturale realizate în timp de generaţiile de cultivatori – *deci de o populaţie stabilă* – din viţa sălbatică de pădure au fost obţinute multe soiuri de viţă roditoare (*Vitis vinifera*), unele existente şi astăzi în cultură.

Ceaşcă, Cultura Babadag, Prima Epocă a Fierului. Babadag, judeţul Tulcea. 1200-450 î.Hr.

Continua preocupare viti-vinicolă a locuitorilor de pe meleagurile româneşti a fost remarcată, de-a lungul timpului, de o serie de personalităţi din ţară şi din străinătate:

- Savantul german August Griesbach, în prima ediţie a lucrării „Die Vegetation der Erde nach ihrer klimatischen Anordnung", apărută în anul 1872 la editura Engelmann din Leipzig, scria: „Patria viţei de vie trebuie căutată în ţinuturile păduroase ale Pontului şi ale Traciei, până dincoace de Dunăre, ţinuturi bogate în liane";

- „Patria cea veche a geto-dacilor, Tracia – scria la rândul său istoricul român Alexandru Dimitrie Xenopol, în *Istoria Românilor din Dacia Traiană*, apărută între anii 1888-1893 – era o regiune viticolă, cauză pentru care era considerată ca locul de naştere a zeului *vinului*, Dionysos";

Scanned with OKEN Scanner

- O afirmație similară întâlnim și la istoricul francez Raymond Billiard în lucrarea „La vigne dans l'antiquité" (Editura Lardachet, Lyon, 1913): „Dintre toate părțile Europei, Tracia a fost, poate, cea mai veche și cea mai respectată pentru *vinurile* sale și aceea care și-a păstrat mai mult timp prestigiul";

- Bogdan Petriceicu Hasdeu, în articolul „Originile viticulturii la români" (1874), afirmă că „În Dacia cultura viței de vie este mai veche decât plugăria".

Pocal de argint, (sec. IV î.Hr.). Valea Nucarilor, Agighiol județul Tulcea.

Epoca geto-dacă

Herodot (484-426 î.Hr.) supranumit "părintele istoriei" a descris multe obiceiuri ale geto-dacilor, printre care și folosirea vinului în anumite ritualuri. Existența la geto-daci a vaselor de tip rhyton (vas de băut vin de forma unui corn, a unui cap de animal sau de om), din argint sau sculptate în os, demonstrează existența unei *civilizații de consum al vinului*. Așa, de pildă, rhytonul descoperit la Poroina Mare, județul Mehedinți (Anexă – Descoperiri Arheologice), ce reprezintă zeițe sau preotese ținând în mâinile lor un rhyton și o fială (vas de libație – ceremonial religios), confirmă afirmațiile istoricului grec. Tot Herodot arată că „geții transportau la Dunăre, pe caii lor mărunți, burdufuri încărcate cu *vin*, pe care grecii le goleau în amfore mari așezate pe corăbii". Astfel, vinurile obținute în Dacia erau transportate în multe țări, ajungând chiar până în Egipt.

Cană cu buza treflată din pastă fină cenușie, (sec. IV-I î.Hr.). Zimnicea, județul Teleorman.

Scanned with OKEN Scanner

Burebista,
rege al geto-dacilor
(82-44 î.Hr.).

„Tracii beau *vin* neamestecat deloc (cu apă – n.n.)... şi îl împrăştie pe hainele lor, socotind că este o deprindere frumoasă şi aducătoare de fericire"– scria şi filozoful grec Platon (427-347 î.Hr.) într-unul din *Dialogurile* sale.

Istoricul roman de origine greacă Diodor din Sicilia (90-20 î.Hr.), referindu-se la ospățul dat în anul 292 î.Hr. de Dromihete (regele get din Câmpia Munteniei) în cinstea prizonierului său Lisimah (suveranul Traciei elenistice) menționează că macedonenilor li s-a turnat *vin* în cupe de argint şi aur. Asemenea cupe au fost descoperite în tezaurele de la Sâncrăieni, județul Harghita (Anexă – Descoperiri Arheologice), la Muncelu de Sus, comuna Mogoşeşti-Siret, județul Iaşi etc.

Ulcior globular din
pastă roşie, lustruit.
(sec. II-I î.Hr.)
Pecica, județul Arad.

Strabon sau Strabo (63 î.Hr. - 17 d.Hr.), geograf şi istoric grec, originar din Amaseia, în opera sa „Geographia", certifică faptul că în timpul regelui geto-dac Burebista (82-44 î.Hr.) viticultura în Dacia era foarte dezvoltată, dacii fiind mari consumatori de vin: „Ajuns în fruntea neamului său, care era istovit de războaie dese, getul Burebista l-a înălțat atât de mult prin exerciții, *abținerea de la vin* şi ascultare față de porunci, încât în câțiva ani a făurit un regat puternic". În perioada lui Burebista, Dacia ocupa teritoriul care se întindea de la munții Slovaciei şi Dunărea Mijlocie până la Munții Haemus (Balcani) şi Marea Neagră. Ținând cont de dimensiunea spațiului geto-dac, putem crede că, în acele timpuri, viticultura – ocupație de bază a populației – era practicată pe mari suprafețe.

Scanned with OKEN Scanner

De aceea, se pare că încercarea regelui Burebista de a reduce plantațiile viticole nu s-a îndeplinit, cultura viței de vie în Dacia continuându-și existența.

Exilat la Tomis (între anii 8-17 d.Hr.), astăzi Constanța, de către împăratul roman Octavianus Augustus (27 î.Hr. - 14 d.Hr.), poetul latin Ovidiu (43 î.Hr. - 17 d.Hr.) confirmă în „Tristia" (Tristele) și „Epistulae ex Ponto" (Epistole de la Marea Neagră) existența plantațiilor viticole în zonă:

Cani din pastă fină arsă (sec. IV-I î.Hr.). Piscul Crăsani, județul Ialomița.

„Toamna de asemenea stă mânjită
de *mustul* de struguri... (dar iarna – n.n.)
în vas îngheață *vinul* de-l scoți în bolovani
păstrând figura oalei/
Și-n loc de a soarbe spuma,
mănânci bucăți de *vin*".

O seamă de obiecte identificate arheologic atestă, la rândul lor, continuitatea cultivării viței de vie și în perioada de după Burebista. În acest sens, amintim cuțitul curbat (cosorul) și vasele pentru *vin*, despre care și istoricul Vasile Pârvan consemna în lucrarea „Getica. O protoistorie a Daciei.": „În ceea ce privește cosoarele de vie și de lucru, cu lama dreaptă și numai cu vârful... recurbat și subțire... le găsim, poate, e drept, într-o formă deosebită (oricum mult stilizată) în reprezentările de pe Columna Traiană..." sau „Tot de lemn, așa cum sunt butoaiele reprezentate pe Columna lui Traian, erau desigur și vasele mai mari întrebuințate de Geți pentru păstrarea

Scanned with OKEN Scanner

lichidelor: apă, *vin*, ulei". Aceste lucruri nu ar fi fost reprezentate pe Columnă dacă legiunile romane, după ocuparea Daciei (106 d.Hr.), nu ar fi găsit aici *o intensă activitate viticolă.*

Alte descoperiri arheologice vin să confirme *continuitatea culturii viţei de vie şi continuitatea de locuire a populaţiei geto-dace.* Astfel, putem enumera descoperirile de la: Teiu şi Cetăţeni (Argeş), Fitioneşti, Coteşti (Vrancea), Frumuşiţa (Galaţi), Istria şi Mangalia (Constanţa), Balaciu–Piscul Crăsanilor (Ialomiţa), Mihăileşti–Popeşti (Giurgiu), Sâncrăieni (Harghita), Cândeşti (Neamţ), Zimnicea (Teleorman), Arad (Arad), Alba-Iulia (Alba), Câmpulung-Muscel (Argeş) (Anexă – Descoperiri Arheologice) etc.

Cană din pastă fină, modelată cu mâna şi arsă (sec. III-I î.Hr.). Popeşti, judeţul Giurgiu.

Atât menţionările documentare, cât şi descoperirile arheologice atestă că *geto-dacii erau o populaţie stabilă, numeroasă, cu un anumit grad de civilizaţie,* ceea ce ar putea explica faptul că acest popor a avut ca îndeletnicire principală cultivarea viţei de vie.

De aceea, poate, nu greşim afirmând că din Tracia viticultura s-a răspândit în Europa Centrală. Un argument găsim şi în precizările profesorului Ion C. Teodorescu: „Viţa de vie s-a aflat la ea acasă în regiunile carpatice, nu numai în forma ei sălbatică, obişnuită, ci chiar într-una evoluată, din care se trage viţa nobilă europeană de astăzi... Geto-dacii au dezvoltat în mod deosebit această cultură pe *ambii versanţi* ai Carpaţilor... Cultura viţei de vie este deci de origine pur locală în regiunea Carpaţilor".

Scanned with OKEN Scanner

Dacia romană și dacii liberi

Atât în Dacia ocupată de romani (106 - 271 d.Hr.), cât și în teritoriile unde trăiau dacii liberi, cultivarea viței de vie a continuat cu aceeași mare intensitate. O dovadă, așa cum am mai afirmat, este sestertul de tip „DACIA AVGVST PROVINCIA" monedă emisă în anii 112 - 114 d.Hr. în timpul domniei împăratului Traian, după organizarea Daciei ca provincie romană. Această monedă, reprezintă pe revers, în centru, o femeie - personificarea Daciei - șezând pe o stâncă, în dreapta ei, doi copii, unul ținând în mână un *strugure* și celălalt un snop de spice – simbolul principalelor bogății ale Daciei.

Macedoneanul Criton, medicul personal al împăratului Traian în timpul celei de-a doua campanii împotriva geto-dacilor (105 - 106 d. Hr.), consemnează în lucrarea sa „Geticele" capturarea a numeroase trofee, printre care vase și cupe folosite la servirea vinului. Faptul că viticultura era dezvoltată în Dacia este atestat și prin reprezentările de pe Columna lui Traian din Roma (inaugurată la 12 mai 113 d.Hr.) – vase și cupe de argint și aur capturate în perioada războaielor daco-romane. Și mai târziu, pe monedele emise de împăratul roman Decius supranumit și Dacicus Maximus (249 - 251 d.Hr.) întâlnim *struguri,* ca simbol al continuității culturii viței de vie în Dacia.

Ulcior din pastă roșie, (sec. II-III d.Hr.). Drajna de Sus, județul Prahova.

Romanii au căutat să mărească suprafețele cultivate cu viță de vie pe teritoriul Daciei și să

Scanned with OKEN Scanner

Ulcior de bronz, (sec. II-III d.Hr.). Zlatna, județul Alba.

introducă soiuri noi. În același timp au fost aduse și unelte perfecționate, cum ar fi „călcătoarele", făcute din trunchiuri de lemn pentru călcatul strugurilor, și teascuri de lemn de mare capacitate, cu bârnă orizontală și șurub.

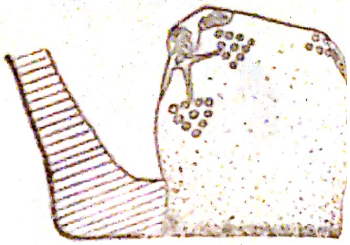
Cuvintele de origine dacă: *strugure, butuc, curpen,* termeni caracteristici activității viticole, ce au rămas în limba română, sunt încă o dovadă a continuității. Alți termeni proveniți din limba latină, legați de cultura viței de vie și de prepararea vinului din perioada Daciei romane, se regăsesc și astăzi în vocabularul limbii române: viță, vie (vīnĕa); vin (vīnum); must (mustum); coardă (chorda); vin de proastă calitate, poșircă (posca); butie, butoi (buttis); cep (cippus); poamă (poma) etc.

Epoca migrațiilor – perioada etnogenezei românilor

Cultivarea viței de vie a continuat să fie practicată în Dacia și după retragerea armatei și administrației romane (271 d.Hr.), dispusă de împăratul roman Aurelian. Atât populația daco-romană, cât și dacii liberi, rămânând pe aceste meleaguri, au continuat să aibă ca principală ocupație viticultura. În acest sens, sunt relevante mențiunile istoricului Vasile Pârvan: *„În tot acest timp (sec. III-XIII - n.n.), viticultura a devenit principala ocupație, constituind fundamentul însuși al existenței populației Daco-Romane, în regiunile carpatice".*

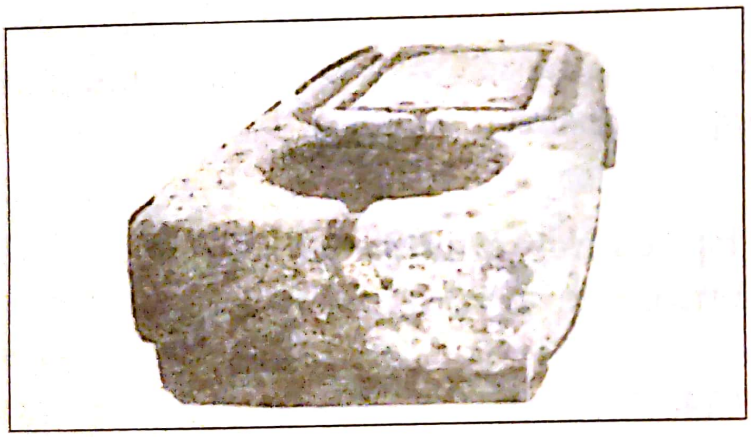
Scanned with OKEN Scanner

Cronicarul bizantin Priscus, trimis ca sol, în anul 449 d.Hr., de către Theodosiu al II-lea (Împărat al Imperiului Roman de Răsărit), la căpetenia Hunilor, Attila, trecând prin spațiul românesc, afirma că pe aceste teritorii existau numeroase *plantații viticole.* Această afirmație confirmă deci existența unei populații stabile și numeroase pe aceste meleaguri.



Fragment de vas cu struguri stilizați, (sec. III-IV d.Hr.). Epoca Migrațiilor. Pădureni-Mărășești, județul Vrancea.

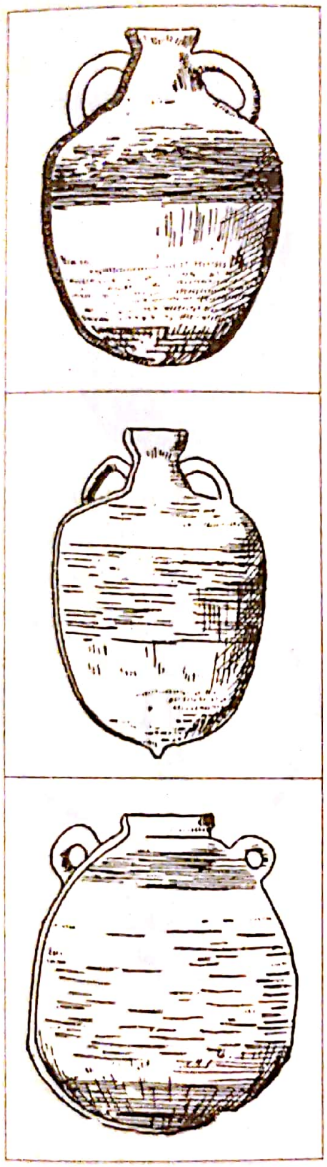
Mai târziu, canonicul de Oradea, Rogerius (1241) arată (cu privire la spațiul românesc - n.n.) că popoarele migratoare au întâlnit *întinse plantații de vii, precum și o populație numeroasă,* care se îndeletnicea cu *viticultura.*



Teasc din piatră, (sec. III-IV d.Hr.). Epoca Migrațiilor. Coteşti, județul Vrancea.

Continuitatea cultivării viței de vie în spațiul românesc – epoca migrațiilor – este atestată și de faptul că sistemul de cultură tradițional, tăierea și conducerea coardelor de rod, nu a suferit modificări majore, fiind întâlnit și astăzi în unele zone viticole – vezi cercul ardelenesc, tăierea moldovenească, tăierea de Dealu Mare, de Drăgășani, etc. Continuitatea acestei îndeletniciri în perioada migrațiilor este confirmată și de descoperirile arheologice. De exemplu, în Moldova, la

Scanned with OKEN Scanner



Amfore târzii, (sec. VI- VII d.Hr.). Epoca migraţiilor, Istria. judeţul Constanţa.

Pădureni-Mărăşeşti (Vrancea) a fost descoperit, alături de alte vestigii, un fragment ceramic aparţinând unui vas din secolul al III-lea d.Hr., ce avea ca ornament doi *struguri* stilizaţi. În Transilvania, la Şimleul Silvaniei (Sălaj), a fost găsit un colier dublu de aur ce datează de la începutul secolului al V-lea d.Hr., având înşirate pe el o seamă de pandantive, între care un cosor şi un foarfece, precum şi cinci *frunze de viţă* stilizate. (Anexă – Descoperiri Arheologice). În Dobrogea, la Constanţa (Tomis) şi Istria (Histria) au fost descoperite obiecte specifice culturii viţei de vie ce se încadrează cronologic în secolele III–XIII, adică în epoca migraţiilor (Anexă – Descoperiri Arheologice).

Cu toate aceste dovezi clare despre continuitatea de locuire a populaţiei pe aceste meleaguri – geto-dacii, daco-romanii şi românii –, unii istorici au încercat şi încearcă şi în prezent să susţină teza neştiinţifică „a vidului". Potrivit acesteia, între locuitorii daco-romani din Dacia şi românii din Transilvania nu există o continuitate. De exemplu, istoricul german Robert Roesler (1840-1881), un promotor al acestei teorii, afirmă nefondat că românii au ajuns în Transilvania *de-abia* în evul mediu, când acest teritoriu era deja locuit de maghiari şi de saşi!

Tocmai continuitatea cultivării viţei de vie în spaţiul românesc, cu tradiţiile ei specifice, este un argument incontestabil că pe aceste teritorii a existat o *continuitate de locuire*, infirmând astfel teoria „vidului".

Scanned with OKEN Scanner

Cristalizarea statelor românești – începuturile feudalismului

În perioada de cristalizare a relațiilor feudale, în teritoriile românești, așa cum reiese din numeroase documente ale timpului, *viticultorii* ca și *pivnicerii* erau considerați o categorie superioară de agricultori, ceea ce constituie încă o dovadă de *continuitate* atât în *cultivarea* viței de vie, cât și de *locuire* a populației autohtone.

Vas autohton din sec. VIII e..n. descoperit la Tomis, Constanța

Permanența cultivării viței de vie, atestată și confirmată de numeroase izvoare istorice și descoperiri arheologice, demonstrează cât se poate de convingător că în toate teritoriile românești popoarele migratoare au găsit o *populație densă și stabilă.*

Acest fapt este confirmat și de istoricul maghiar Herczegh Mihály în lucrarea „Istoria viticulturii ungare", Budapesta, 1896 (se referă la Transilvania - n.n.): „Când Ungurii au cucerit acest pământ s-au folosit de tot ce au aflat acolo. Era firesc că nu au schimbat metodele agricole și nici *metoda viticulturii*".

Un exemplu concludent privitor la păstrarea tradiției viticole în Transilvania îl constituie tăierea și dirijarea coardelor viței de vie în „cerc ardelenesc".

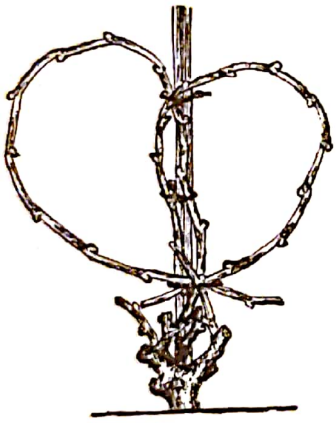
Conceput de secole în plantațiile viticole ale Transilvaniei, acest tip de tăiere este unic în lume.

De asemenea, arta preparării vinurilor, transmisă și îmbunătățită din generație în generație,

Scanned with OKEN Scanner

ajunsese la un nivel atât de ridicat, încât, în primele secole ale celui de-al doilea mileniu, vinurile româneşti erau printre cele mai apreciate din Europa.

Din lucrarea lui Pompeo Molmenti, „La vie privèe à Venise depuis les premiers temps, jusqu'à la chute de la République" (Veneţia, 1882), aflăm că pe la anul 1173 vinurile obţinute pe teritoriul românesc se bucurau de un renume atât de mare, încât dogele Veneţiei, Sebastian Ziani, le-a exceptat din lista preţurilor maximale. Celelalte vinuri străine şi locale aveau preţuri impuse. Acelaşi autor mai arată că în anul 1293 s-au construit în arsenalul Veneţiei 15 galere pentru transportul vinurilor obţinute în spaţiul românesc.



Tăierea butucului şi conducerea coardelor, Tradiţie veche din Transilvania - „Cerc ardelenesc".

Istoricul Nicolae Iorga ne vorbeşte despre medicul italian Matei de Murano, care, venit în Moldova pentru a-l îngriji pe Ştefan cel Mare, scria în raportul său, întocmit la 7 decembrie 1502 şi adresat dogelui Veneţiei, că în această ţară „roditoare şi foarte plăcută.... *vinurile* sunt ca în Friul" (Friuli – regiune din nord-estul Italiei unde se obţin vinuri de calitate).

Georg von Reicherstorffer (1495-1554), secretar regal şi consilier al împăratului Ferdinand I de Habsburg, nota în lucrarea „Chorographia Moldovei", scrisă cu ocazia trimiterii sale (1527 şi 1535) la Curtea lui Petru Rareş (1527-1538; 1541-1546), că în Moldova „nimic nu lipseşte din cele ce ar putea fi de folos oamenilor", ţara fiind bogată în „locuri de arătură, *vii* şi vite". Acelaşi Georg von

Scanned with OKEN Scanner

Reicherstorffer, care a fost şi notar al oraşului Sibiu, începând cu anul 1526, scria în „Chorographia Transilvaniei" că „locuitorii sunt foarte bogaţi în turme, vite de tras şi în folosinţa pământurilor, ca să nu mai spun cât e de productivă regiunea în *vinul cel mai bun*".

Cronicarul maghiar Anton Verancsics (1504-1573) ne oferă şi el indicii preţioase în lucrarea „Descrierea Transilvaniei, Moldovei şi Ţării Româneşti"arătând că: „au un pământ roditor şi foarte bogat în *vin*" – Ţara Românească şi Moldova, iar în Transilvania „*în tot locul se ivesc dealuri acoperite de vii*". Şi precizează: „Dar *vinurile*, fie că le vrei tari sau slabe şi aspre sau dulci, ori albe sau roşii, sunt aşa de bune la gust şi de soi aşa de ales, încât nu mai doreşti nici vinurile de Falern şi, chiar comparându-le între ele, îţi plac mai mult acestea" (Falern/ Falerno – vinuri cunoscute din antichitate, obţinute în regiunea Campania din sudul Italiei). Această afirmaţie este confirmată de faptul că Statul Papal importa din podgoria Alba-Iulia *vinuri mult apreciate de Pontif.* Menţionăm că vinurile din această zonă erau cunoscute la Roma încă din timpul administraţiei romane (106-271 d.Hr.).

Cărturarul Sebastian Müntzer (1489-1552), un reputat savant european al vremii, scria la rândul său: „Lângă târgul Mediaş (din Transilvania - n.n.) se face *vin* în mare cantitate şi de aceea se numeşte *Ţara vinului*".

Aşadar, şi în evul mediu plantaţiile viticole au continuat să constituie o mare şi neprețuită bogăţie

Scanned with OKEN Scanner

a ţărilor române. Aşa se explică atenţia deosebită pe care Domnia, autoritatea centrală, o acorda cultivării viei şi preparării vinurilor, pedepsindu-i pe viticultorii care lăsau viile în paragină.

Vinul a făcut obiectul unui larg comerţ şi între principatele feudale româneşti, Moldova, Transilvania şi Muntenia. Astfel, putem spune că *viticultura a contribuit la întărirea unităţii de neam prin strângerea legăturilor comerciale dintre principate.* Carpaţii, care nu au constituit niciodată o barieră între români, erau străbătuţi de numeroase pasuri şi trecători prin care circulau carele cu vin. De exemplu, pasul Tabla Buţii (butie – de la latinescul *buttis* – butoi folosit la depozitarea şi transportul vinului), existent între masivele Ciucaş şi Siriu, era unul dintre drumurile folosite pentru comerţul cu vin şi unde se încasau taxele cuvenite.

În concluzie, putem afirma că *istoria cultivării viţei de vie în spaţiul românesc se găseşte într-o strânsă interdependenţă cu istoria locuitorilor acestor meleaguri, viticultura constituind practic unul dintre argumentele continuităţii de locuire a poporului român în spaţiul carpato-danubiano-pontic.*

Scanned with OKEN Scanner

România și hibrizii producători direcți

În unele publicații de la noi mai apar confuzii atunci când se vorbește despre soiurile românești și, în special, despre hibrizii producători direcți. Uneori hibrizii sunt prezentați, în mod greșit, ca soiuri autohtone (indigene). *În acest sens, se omite aspectul esențial că, până acum un secol și jumătate, în Europa, deci și în România, nu existau suprafețe viticole plantate cu hibrizi producători direcți.* Hibrizii au apărut ca mijloc temporar de refacere a plantațiilor de vii distruse de filoxeră. În Europa soiurile de viță de vie, existente până la acea dată (1863), erau împărțite în viță cultivată (roditoare – *Vitis vinifera*) și viță sălbatică, (neroditoare – *Vitis silvestris*). Așadar, consider că cei care mai afirmă că soiurile *Căpșunică, Zaibăr, Fragă* etc. sunt indigene, asemenea celor de *Crâmpoșie, Galbenă, Băbească neagră* sau *Zghihară*, nu cunosc nimic din istoria viticulturii românești.

*

Cu mult timp în urmă, omul a început să „domesticească" o parte din vița sălbatică care dădea struguri foarte mici și acri. Treptat, ea a fost

Scanned with OKEN Scanner

transformată în viţă cultivată, creându-se astfel o mare diversitate de soiuri, cu arome şi culori diferite.

Înmulţirea viţei de vie în Europa se făcea simplu, prin butaşi: un segment din coarda unui butuc era introdus direct în pământ şi emitea, în mod natural, rădăcini şi lăstari, devenind astfel un nou butuc. Aşa a rămas la poporul român expresia „Pune viţă – bea viniţă". Până în 1869 (anul introducerii metodei de altoire în viticultură în Franţa), toate soiurile de viţă de vie cultivate pe continentul european trăiau pe rădăcini proprii, deci erau soiuri direct producătoare (a nu se confunda cu termenul *hibrizi producători direcţi* care de asemeni, trăiesc pe propriile rădăcini).

În acele timpuri, viile din Europa nu cunoşteau nici bolile şi nici dăunătorii cu care se confruntă astăzi. Tehnic, această perioadă este cunoscută în istoria europeană a cultivării viţei de vie sub numele de „Perioada prefiloxerică". Poetic, însă, am putea-o numi şi „Perioada de aur" a viticulturii europene.

FILOXERA
Modul de atac pe rădăcinile viţelor de vie.

*

Schimbarea radicală a sistemului tradiţional de înmulţire şi de cultură a viţei de vie în Europa s-a produs dramatic şi în timp foarte scurt, începând cu anul 1863. Cauza a fost distrugerea rapidă a suprafeţelor viticole europene de către o insectă numită „filoxera", adusă din întâmplare de pe continentul nord-american.

Scanned with OKEN Scanner

Filoxera (din grecescul phyllon, „frunză" – xeros, „uscat") este o insectă abia vizibilă cu ochiul liber, care, pentru a trăi, înțeapă rădăcinile viței de vie, ca să-și extragă hrana din ele. În locul înțepăturilor, se formează niște umflături care împiedică trecerea sevei spre frunze, provocând, totodată, și distrugerea rădăcinilor.

Pe continentul nord-american, deși de multă vreme în contact cu rădăcinile speciilor de vițe americane, filoxera nu le putea provoca mult rău, deoarece, prin specificul lor, ele deveniseră rezistente la înțepăturile insectei. În schimb, rădăcinile soiurilor europene s-au dovedit foarte sensibile la atacul filoxerei. Astfel încât, atunci când insecta a ajuns în Europa, a distrus complet vița de vie cultivată tradițional.

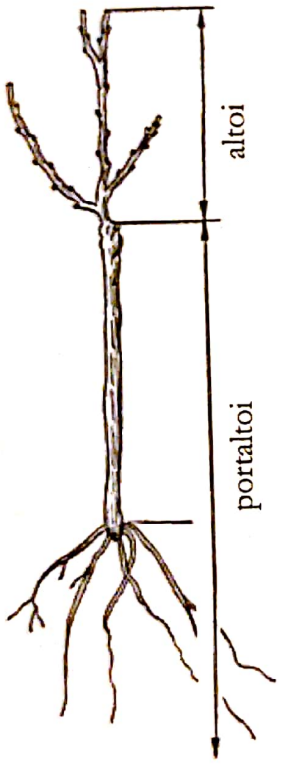
Istoric, filoxera a ajuns în Europa în jurul anului 1850, odată cu aducerea în Franța, pentru studiu, a unor butași din vițele ce creșteau pe continentul nord-american. Pe atunci, neavând cunoștințe suficiente despre această insectă, cercetătorii nu erau conștienți de pericolul pe care îl prezenta filoxera intrând în contact cu plantațiile viticole ale Europei.

1863 este anul în care a fost semnalat pentru prima dată în Europa – sudul Franței – fenomenul de uscare a viilor. Explicarea cauzelor uscării viței de vie, identificarea insectei filoxera și a modului ei de atac, aveau să fie făcute publice la 22 iulie 1868, de către renumitul profesor francez Jules-Emile Planchon,

Scanned with OKEN Scanner

de formaţie medic. Din Franţa, filoxera s-a răspândit rapid în toate ţările viticole ale Europei. Astfel, putem spune că, începând cu anul 1863, viticultura europeană intră într-o nouă eră, numită „Perioada postfiloxerică".

În decursul timpului, s-au făcut multe încercări nereuşite de a distruge filoxera, ca de exemplu: tratamente chimice, inundări ale suprafeţelor viticole etc. În final, s-a ajuns la concluzia că soiurile europene, pentru a rezista insectei, trebuie să trăiască numai pe rădăcinile viţelor americane. Acest lucru a fost posibil prin operaţia tehnică numită „altoire", realizată în anul 1869. Ea constă în îmbinarea a două porţiuni viabile, provenind din două viţe de vie diferite, altoi şi portaltoi, capabile să producă, prima, tulpina şi a doua, rădăcina, formând un nou butuc.



Viţă altoită înrădăcinată.

Altoiul, provenit din soiuri europene (nerezistente la filoxeră), îşi desfăşoară activitatea deasupra solului, rodeşte struguri şi dă vinuri de calitate. Portaltoiul, provenit din viţe americane (rezistente la filoxeră), dezvoltă în pământ un sistem radicular puternic.

Aşadar, după 1869 şi până în zilele noastre, soiurile europene nu mai trăiesc pe propriile rădăcini, ci pe rădăcinile viţelor ce provin din continentul nord-american, viţe rezistente la atacul filoxerei. Există şi o excepţie, şi anume aceea că rădăcinile soiurilor europene nu sunt atacate de această insectă în solurile foarte nisipoase, deoarece în acest tip de sol filoxera nu supravieţuieşte.

Scanned with OKEN Scanner

*

Ca urmare a uscării viilor europene, până ce avea să fie pusă la punct tehnica altoirii şi a creării unei producţii suficiente de vițe altoite pentru plantare, a început cultivarea, mai întâi în Franța şi apoi în alte state, a unor vițe de hibrizi producători direcţi, aduse de pe continentul nord-american. Aceste vițe erau denumite hibride pentru că proveneau din încrucişarea sau fecundarea a două specii, sau a două varietăți americane diferite. Vițele de hibrizi au fost numite şi producătoare directe, deoarece se înmulțeau şi trăiau pe propriile rădăcini, rezistente la filoxeră. Obținute în America, aceste vițe au fost denumite hibrizi americani.

În timp, Europa a început să renunțe la vițele de hibrizi americani, deoarece s-a constatat că vinurile obținute erau de calitate inferioară. Ele aveau multe defecte: slab alcoolice, aciditate mare, aromă şi gust foxat (de vulpe, eter, bitum etc.), nerezistență la păstrare etc. Toate aceste defecte făceau vinurile aproape improprii pentru consum.

De aceea, în Franța, după anul 1875, au început cercetări şi în direcția obținerii unor hibrizi realizați prin încrucişarea sau fecundarea între soiurile europene şi vițele americane. Aceşti hibrizi producători direcți, numiți franco-americani, aveau însuşiri calitative superioare hibrizilor americani şi satisfăceau, într-o măsură mai mare, consumul de vin în Europa.

Scanned with OKEN Scanner

Paralel cu altoirea soiurilor europene pe rădăcinile viţelor americane, în Europa a continuat, o perioadă, cultivarea ambelor grupe de hibrizi. Treptat, unele ţări viticole au renunţat să mai cultive hibrizii americani.

*

În România, filoxera a pătruns în 1877, pe butaşi ai hibridului american *Isabelle*, aduşi din Franţa de profesorul de ştiinţe naturale Dimitrie Ananescu (1831-1885). Butaşii au fost plantaţi de profesorul Ananescu în via sa, situată pe dealul Chiţorani, din comuna Bucov, judeţul Prahova.

Ca urmare, la 14 iunie 1884, a fost declarată oficial şi în România existenţa filoxerei. La acea dată erau deja distruse peste 1 000 ha de soiuri româneşti de viţă de vie.

România, abia refăcută în urma Războiului de Independenţă (1877-1878), nu era pregătită suficient pentru acest nou „război" contra filoxerei. Motiv pentru care au fost făcute multe greşeli, cea mai importantă fiind aceea că nu s-a practicat de la bun început altoirea soiurilor româneşti pe portaltoi americani. De asemenea, nemobilizarea suficientă a instituţiilor statului şi lipsa unor specialişti, au făcut ca România, în vederea acoperirii necesarului de vin, să importe mulţi hibrizi, la întâmplare, dintre care unii, de origine americană, erau deja perimaţi în Occident.

Astfel, începând cu anul 1885, sunt importaţi următorii hibrizi americani: *Isabelle* (Izabelă, căpşunică

Scanned with OKEN Scanner

roșie), *Lydia* (căpșunică roză), *Noah* (nova, nohan, fragă albă, căpșunică), *Othello* (fragă neagră), *Delaware* (delavară, delivară albă și roză), *Jacquez, Herbemont, Concord* (ultimele trei cu struguri negri). Deoarece vinurile ce provin din hibrizii *Lydia, Isabelle* și *Noah* au miros care amintește aroma căpșunilor, poporul le-a botezat cu numele de *Căpșunică.*

Așadar, *1885* este anul de referință, pentru că de atunci a început importul hibrizilor americani în România.

În același timp, acest an marchează și începutul declinului viticulturii tradiționale românești.

Ca urmare a gustului neplăcut, precum și a inferiorității vinurilor obținute din acești hibrizi americani, mai târziu (1895), sunt importați din Franța hibrizi franco-americani. De exemplu: de la pepiniera lui Albert Seibel au fost importați *Seibel* 1, 2, 14, 128, 156, 1000 (*Rosette*), 2653 (*Flot d'or*), 4986 (*Rayon d'or*) și alți hibrizi cunoscuți în țara noastră sub numele de *Zaibăr*, în timp ce de la pepiniera lui Georges Couderc au fost importați hibrizii *Couderc* 28-112, 87-115, 7120, 503, 4401, 132-11, 299-35, etc., cunoscuți în țara noastră sub numele de *Cudercă* sau *Poama Cudercă.* Un hibrid importat din Franța, care a devenit în scurt timp la fel de popular ca și *Zaibăr*-ul este *Alicante Terras Nr 20* obținut de Marcien Terras (de unde îi vine numele). Acest hibrid "botezat" de popor: *Terasă, Tirasă* sau *Poamă Tirazș*, a ajuns în câteva decenii să fie cultivat pe mari suprafețe!

Scanned with OKEN Scanner

Curios este faptul că, numai de o sută de ani, de când hibrizii americani şi franco-americani există în România, au devenit la fel de populare ca şi soiurile vechi româneşti. De aceea, la noi s-a încetăţenit o părere eronată că hibrizii *Tirasă, Căpşunică, Zaibăr* ar fi „indigeni". Iată marea confuzie pe care o fac unii dintre cei ce scriu sau vorbesc despre soiurile autohtone. Păstrarea timp de un secol, a viilor cultivate cu hibrizi producători direcţi de către viticultorii români, a avut următoarele justificări:

- viile cultivate cu hibrizi direct producători nu necesitau investiţii mari pentru plantare şi nici cheltuieli financiare importante pentru întreţinere;
- lipsa de forţă de muncă (în contextul celor două războaie mondiale şi mai apoi al industrializării forţate);
- succedarea a trei forme de proprietate funciară în mai puţin de un secol (particulară, socialistă, particulară);
- împroprietărirea târzie, abia după anul 1920.

*

În unele ţări, suprafeţele cultivate cu hibrizi producători direcţi au dispărut complet, iar în altele sunt în curs de lichidare. În acest context, putem spune că România, ţară cu veche tradiţie viticolă, a rămas foarte mult în urmă în ceea ce priveşte defrişarea suprafeţelor cu vii plantate cu hibrizi producători direcţi.

Scanned with OKEN Scanner

Măsuri de reducere a suprafețelor plantate cu hibrizi în România au existat tot timpul, ca o necesitate internă și nu impuse din exterior, așa cum se interpretează uneori. Astfel, în decursul anilor, în România au fost emise legi tehnice viti-vinicole (1885, 1891, 1932, 1936, 1959, 1971, 1997, 2002, 2007), toate având ca scop diminuarea și lichidarea suprafețelor cultivate cu hibrizi și promovarea cultivării soiurilor românești și europene de calitate.

Interzicerea plantării hibrizilor americani, prin legea nr. 244 din 29 aprilie 2002, republicată în 14 septembrie 2007, este deja un pas înainte pe calea restrângerii suprafețelor cultivate cu hibrizi în România. Astfel, a fost interzisă cultivarea hibrizilor *Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton* și *Herbemont.*

Este permisă plantarea hibrizilor interspecifici, adică a celor care sunt obținuți prin hibridări (încrucișări) complexe între soiuri ce aparțin speciei *Vitis vinifera* (vița roditoare – europeană) și soiuri ce aparțin altor specii ale genului *Vitis* (vițe americane). Hibrizii interspecifici pot fi plantați pe o suprafață maximă de 1 000 metri pătrați de familie și numai în intravilanul localităților situate în afara arealelor viticole, pentru satisfacerea consumului familial.

Paralel cu programul de defrișare a viilor hibride, a fost elaborat și un program de plantare cu soiuri de viță nobilă, românești și străine, în arealele viticole consacrate. În realizarea acestor obiective, de mare importanță economică, trebuie ca, pe

Scanned with OKEN Scanner

lângă implicarea tuturor instituţiilor interesate ale statului, să fie alocate şi suficiente fonduri, care să asigure crearea unei viticulturi moderne româneşti. În acest mod, România îşi va ocupa locul ce i se cuvine în marea familie a ţărilor viticole europene.

Scanned with OKEN Scanner

Soiurile vechi românești și Integrarea Europeană

România, așa cum am arătat, este una dintre puținele țări ale lumii care se pot mândri cu o tradiție multimilenară în cultivarea viței de vie. Descoperirile arheologice din țara noastră atestă urme de activitate viticolă de peste cinci mii de ani. Apariția cosoarelor geto-dacice (unelte necesare tăierii pentru dirijarea creșterii și rodirii viței de vie), cu multe secole înainte de creștinism, demonstrează nivelul tehnic folosit în cultura viței de vie pe teritoriul Daciei.

În același timp, trebuie subliniat faptul că, în teritoriile românești, vița de vie cultivată este de origine locală și nu a fost adusă, ca în cazul altor țări viticole. Pe calea selecției naturale, timp de milenii, din vița sălbatică de pădure existentă, generații după generații de cultivatori au obținut în spațiul românesc multe soiuri de viță roditoare. Numărul acestora este greu de precizat, pentru că unele dintre ele au dispărut în timp. *Așadar, putem afirma că am fost și suntem cultivatori de viță de vie și, în același timp, creatori de soiuri, contribuind astfel din timpuri străvechi la îmbogățirea patrimoniului viticol universal.*

Scanned with OKEN Scanner

*

Apariţia în ţara noastră a insectei filoxera (1884) a dus la distrugerea podgoriilor şi, odată cu acestea, şi a soiurilor vechi româneşti. A fost un adevărat dezastru în viticultură, ceea ce a făcut ca sortimentele tradiţionale ale podgoriilor noastre să nu-şi revină niciodată. Cauzele sunt multiple, amintim doar două dintre ele, mai importante:

1. Au fost făcute cu uşurinţă şi la întâmplare importuri de vițe străine din toate colţurile lumii. Ca urmare, ne-am trezit în podgorii cu cele mai variate şi mai curioase amestecuri de soiuri, unele dintre acestea neavând nimic în comun cu condiţiile climatice din ţara noastră. În acelaşi timp, vechile soiuri româneşti, fruct al experienţelor milenare, au fost părăsite. De exemplu, numai în Drăgăşani, unde până la ivirea filoxerei erau cultivate doar patru soiuri (*Crâmpoşie, Braghină, Gordan* şi *Tămâioasă românească*), după 3-4 decenii de la apariţia filoxerei în aceeaşi podgorie se găseau peste două sute de soiuri străine!
2. Pepinieriştii particulari, mai mult improvizaţi, care au apărut în România „ca ciupercile după ploaie", au agravat şi mai mult dezastrul din viticultura naţională prin vițele necorespunzătoare produse.

În aceeaşi perioadă (1885-1930), ţările viticole europene şi-au reconstituit podgoriile folosind soiurile tradiţionale din perioada prefiloxerică.

Scanned with OKEN Scanner

Singura deosebire era că vechile soiuri se găseau altoite pe rădăcini de viță americană (rezistente la filoxeră). Astfel, aceste țări și-au refăcut podgoriile păstrând sortimentele tradiționale pe care le-au avut și înainte de filoxeră. *Câtă deosebire față de viticultura românească!*

În contextul actual al comerțului internațional de vinuri, unde, pentru a cuceri un segment de piață, România trebuie să-și afirme valorile, interesul național ne obligă să găsim unui echilibru între plantațiile cu soiuri românești și cele cu soiuri străine. La plantare, soiurile autohtone ar trebui să aibă prioritate. În acest sens, aș putea menționa două soiuri românești care actualmente se găsesc plantate pe suprafețe mult mai mici decât ar merita (din păcate acestea nu sunt singurele exemple):

1. *Tămâioasă (Busuioacă) de Bohotin* – vechi soi roșu aromat românesc de o aleasă calitate – este cultivat pe o suprafață mai mică de 100 de hectare.
2. *Fetească neagră* – soi românesc de excepție ce poate sta alături de *marile vinuri roșii ale lumii,* este cultivat pe o suprafață ce nu depășește cu mult 1000 de hectare.

În același timp, în țara noastră, unele soiuri străine ocupă suprafețe de 6-8 ori mai mari.

Comercianții și chiar unii specialiști din România afirmă în mod greșit că soiurile românești nu sunt cerute la export, motivând că vinurile provenite

Scanned with OKEN Scanner

din soiurile autohtone nu plac şi, deci, nu prezintă interes pentru importatorii străini. Eronat!

Cum se explică atunci faptul că, secole de-a rândul, vinurile româneşti obţinute din soiuri autohtone erau renumite şi cerute la marile Curţi europene?! E locul să menţionăm aici exemplul Portugaliei, care şi astăzi are în cultură circa 100 de soiuri portugheze şi foarte puţine străine. Şi, totuşi, această ţară cu o suprafaţă viticolă aproximativ egală cu a României, exportă de şase ori mai mult decât ţara noastră!...

Exemplul de mai sus infirmă părerile celor care se plâng că vinurile noastre, provenite din soiuri autohtone, nu se exportă! Realitatea este că, pe de o parte, nu s-a făcut nimic ca soiurile româneşti să fie cunoscute, iar pe de altă parte, după dezastrul filoxeric şi după haosul replantărilor ce au avut loc în România, soiurile tradiţionale au fost din ce în ce mai puţin cultivate, majoritatea dispărând pentru totdeauna din cultură.

Şi atunci, cum să mai fie cunoscute soiurile noastre naţionale în lume, când chiar noi am contribuit la dispariţia lor?

Ţin să precizez că nu subapreciez în vreun fel soiurile străine. Unele chiar s-au adaptat foarte bine la condiţiile naturale de la noi şi contribuie din plin la diversificarea vinurilor obţinute în România. Dar cum ar fi dacă pe glob s-ar planta numai *Chardonnay*, *Sauvignon blanc*, *Cabernet Sauvignon* şi *Merlot*? Degustarea vinurilor şi-ar pierde din farmec. În lume, de la începuturi şi până

Scanned with OKEN Scanner

în prezent, au fost cunoscute peste 10 000 de soiuri ce au asigurat un impresionant evantai de culori şi arome. *Iată de ce România, cu soiurile ei indigene, se poate integra perfect în corola de minuni a vinurilor lumii.*

*

Din păcate, la majoritatea ceremoniilor şi recepţiilor oficiale, organizate atât în ţară, cât şi în cadrul ambasadelor noastre, se oferă vinuri obţinute în România, dar provenite din soiuri străine. Acest mod de prezentare ar fi potrivit doar ţărilor care nu au avut tradiţie în cultivarea viţei de vie, deci nu au soiuri proprii.

România, cu soiurile autohtone, câte au mai rămas în cultură, are obligaţia morală faţă de înaintaşi şi o datorie sacră faţă de viitor, ca la toate ocaziile să-şi prezinte soiurile naţionale. În acest fel ne facem mai bine cunoscuţi şi mai respectaţi ca ţară viticolă.

În lume apar multe cărţi despre vie şi vin. România lipseşte, remarcă unii! Nu e băgată în seamă, se plâng alţii! Dar nu s-a sesizat faptul că despre vinurile şi viticultura din România nu s-au scris decât puţine lucrări în limbile de circulaţie internaţională, în comparaţie cu alte ţări viticole care au tipărit biblioteci întregi. Aşa s-a ajuns ca *Fetească albă*, de exemplu – un mare soi vechi românesc – să fie prezentat în unele publicaţii ca „soi cu origine incertă". Ce urmează...?!

*

Scanned with OKEN Scanner

Concluzionând, putem reţine câteva aspecte:

- Este necesar ca în România să existe o preocupare similară cu cea a altor ţări cu tradiţie viticolă, care au ştiut să-şi păstreze şi să-şi promoveze soiurile naţionale.
- Pepinierele ar trebui să asigure cantităţi suficiente de vite altoite cu soiuri româneşti. Dacă acestea lipsesc, viticultorii vor cultiva soiuri străine, *cum fac în prezent*, favorizând în timp dispariţia soiurilor valoroase autohtone.
- Soiurile vechi româneşti sunt o avuţie naţională. Ele au fost şi vor rămâne o mare atracţie turistică. Sunt vinuri, unele dintre ele foarte rare, pe care vizitatorii străini le pot degusta doar în România. Pe măsura cunoaşterii acestor soiuri, ele vor fi cerute la export. Vor fi acel „altceva"!
- Desigur, un mare rol în promovarea vinurilor româneşti îl au şi „reprezentanţele" noastre de peste hotare. Acestea însă ar trebui să cunoască bine care sunt soiurile româneşti şi specificul viticulturii noastre.
- Şi, nu în ultimul rând, este de dorit ca România să publice în limbile de circulaţie internaţională cât mai multe lucrări din acest domeniu.

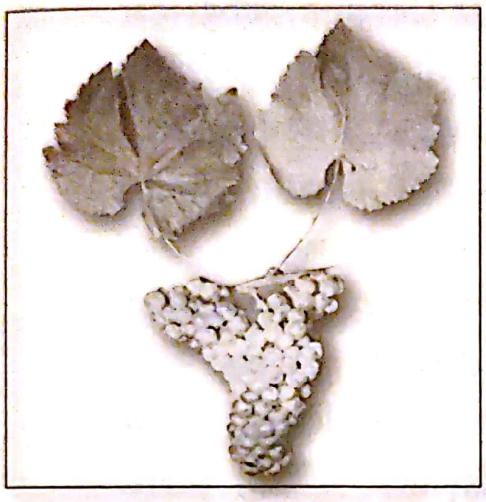
*

Promovând, prin eforturi conjugate, valoarea soiurilor autohtone, România va ocupa, fără îndoială, locul ce i se cuvine în cadrul comerţului internaţional cu vinuri.

Scanned with OKEN Scanner

Vechi soiuri românești de struguri pentru vin

Scanned with OKEN Scanner



Alb românesc

Începem această prezentare a vechilor soiuri româneşti cu soiul care include în denumire adjectivul „românesc", ceea ce poate fi considerată o coincidenţă de bun augur, respectând totodată şi regula degustării: vinurile albe înaintea celor roşii.

„Născut", se pare, în epoca migraţiilor sau chiar înainte de aceasta, în spaţiul cuprins între Carpaţi şi Nistru, soiul, în timpul *vieţii sale*, a avut mult de pătimit. Cred că a primit numele de *românesc* deoarece istoria lui se aseamănă cu istoria locuitorilor de pe aceste meleaguri. Dar să-i urmărim povestea...

Cultivat la începuturi în diferite părţi ale Moldovei, cu timpul soiul *Alb românesc* a coborât în sud şi s-a „stabilit" în plantaţiile viticole din „Ţara de Jos"(denumire dată în Evul Mediu părţii de Sud-Est a Moldovei, când Moldova avea graniţă la Nistru). Deoarece se găsea mai mult în plantaţiile din zona localităţii Cetatea Albă, soiul a primit numele de *Alb de Cetatea Albă*. Ce nume, ce rezonanţă! Viticultorii care au botezat soiul nu au dat acest nume întâmplător. El reprezintă o istorie a acestor locuri, o istorie a neamului românesc. Cetatea Albă este o veche aşezare întemeiată în secolul VI î.Hr., sub numele de Tyras, la limanul Nistrului, situată la circa 18 km de Marea

Scanned with OKEN Scanner

Neagră. Cetatea l-a cunoscut pe Burebista. Poate şi soiul... Cu timpul, intrând în stăpânirea Moldovei atât Cetatea Albă, cât şi întreaga zonă au cunoscut o intensă dezvoltare. Viticultura, care era deja prezentă de milenii pe aceste locuri, a trăit o nouă revigorare. Soiul *Alb de Cetatea albă* împreună cu alte soiuri româneşti ca: *Negru de Cetatea Albă, Negru de Căuşani, Băbească Neagră, Cioinic, Pârciu* etc. au contribuit din plin la creşterea prestigiului vinurilor de pe aceste locuri. O dovadă în acest sens este afirmaţia lui Dimitrie Cantemir, domn al Moldovei (1710-1711), care în lucrarea „Descriptio Moldaviae" (1715) scria: „Basarabia deasemenea a avut *podgorii* odinioară, când era a Moldovenilor, *nu proaste,* dar ele au decăzut, după ce Turcii, care nu beau *vin*, au început să stăpânească acel ţinut" (prin cuvântul *Basarabia* se înţelegea, la acea dată, teritoriul din sudul Moldovei istorice ce era ocupat de Imperiul Otoman şi nu spaţiul dintre Prut şi Nistru, cunoscut astăzi şi sub numele de Basarabia).

Ocuparea de către turci în 1484 a Cetăţii Albe a dus la turcizarea localităţii şi la deportarea a aproape jumătate din populaţia oraşului. Denumirea cetăţii s-a schimbat, devenind Akkerman, şi astfel soiul *Alb românesc* a devenit *Alb de Akkerman.*

Câteva secole mai târziu, odată cu ocupaţia rusă din 1812, şi apoi cu cea sovietică din 1940, 1944, Cetatea Albă îşi schimbă din nou denumirea, devenind Belgorod Dnestrovski, iar soiul *Alb românesc* capătă sinonimul *Alb de Belgorod.* Am făcut toate aceste precizări pentru a vedea evoluţia istorică a acestui soi: *Alb de Cetatea Albă, Alb de Akkerman, Alb de Belgorod.* Greu a fost drumul acestui soi care astăzi poartă în Apelografia Română numele de *Alb*

Scanned with OKEN Scanner

românesc. După caracterele sale morfologice, acesta face parte din acelaşi sortogrup cu soiurile româneşti *Cruciuliţa, Galbenă verde, Negru românesc* şi *Gordin*, care astăzi aproape a dispărut din cultură. Precizăm că sortogrupul este o grupare de soiuri înrudite rezultate prin mutaţii naturale.

Alb românesc are o creştere mică, lăstarii pot ajunge într-un an vegetativ până la 1,50-2 metri. Fiind un soi autofertil, deci neavând nevoie de polen de la alte soiuri, – poate fi cultivat în plantaţii pure.

Soiul *Alb românesc* este foarte productiv, ajungând în condiţii normale la o producţie de 16 000-20 000 kg/ha, dar în unele cazuri poate depăşi chiar 40 000 kg/ha. Studiile realizate cu multe decenii în urmă în România arată că acest soi poate asigura o producţie mare chiar şi pe soluri nisipoase, ajungând până la 30 000 kg/ha.

Coacerea strugurilor are loc, în mod normal, în cursul lunii septembrie, dar culesul se poate efectua, acolo unde plantaţiile sunt situate pe dealuri însorite şi bine aerisite, şi în luna octombrie. Totuşi, în acest timp strugurii nu îşi măresc prea mult cantitatea de zaharuri acumulate.

Strugurii sunt uniaxiali, cilindrici sau cilindro-conici, de obicei aripaţi, având în medie 14 cm lungime. În general, boabele sunt dese, dar nu bătute, au formă sferică sau uşor ovoidă.

La coacere, culoarea bobului devine verde-gălbui, iar miezul este zemos, nearomat şi gustul ierbos.

În general, strugurii acumulează între 140-190 g/l zaharuri, din care se obţin vinuri seci cu o tărie alcoolică destul de mică, ce variază între 8-11°, şi cu aciditate totală mai ridicată cuprinsă între 4,0-6,0 g/l.

Scanned with OKEN Scanner

Vinurile obținute din soiul *Alb românesc* se pot consuma ca atare sau pot fi cupajate cu alte vinuri, deficitare în aciditate. Cupajul este operația tehnică prin care unele vinuri se amestecă între ele pentru obținerea unui produs de calitate superioară. Datorită acidității naturale pe care le au vinurile provenite din soiul *Alb românesc*, cred că acestea ar putea constitui excelente vinuri materie primă pentru prepararea spumantelor românești.

Fiind „vinuri de cursă lungă", ele pot acompania mâncăruri pe bază de pește, cum ar fi pește la grătar, în aspic sau pește rasol. Pot fi asociate și cu telemea de vacă sau de bivoliță.

Aceste vinuri prezintă interes și constituie o materie primă corespunzătoare pentru obținerea distilatelor din vin.

Ca și celelalte soiuri vechi românești, și soiul *Alb românesc* face parte din patrimoniul viticol al României, pentru obținerea căruia au trudit generații și generații de cultivatori anonimi ai viței de vie. De aceea trebuie să-i acordăm respectul cuvenit.

Cetatea Albă – culesul viilor.

Scanned with OKEN Scanner

Ardeleanca

Se crede că *Ardeleanca* ar fi unul dintre cele mai vechi *soiuri româneşti* „născute" în Dacia, care a rezistat în cultură până în zilele noastre. Acest soi a fost cultivat la început pe pantele văilor Mureşului Superior, ale Târnavelor şi ale Someşului, cu multe secole înainte de Hristos. Ca şi alte soiuri vechi, *Pârciu, Fetească neagră, Crâmpoşie, Grasă, Galbenă, Braghină* etc., soiul *Ardeleanca* a „scăpat" atunci când regele Daciei Burebista s-a supărat pe „băutorii" de vin şi a ordonat reducerea suprafeţelor viticole.

Apărut în spaţiul cuprins între Carpaţi şi Tisa, cu siguranţă a purtat la început un alt nume, care s-a pierdut în negura vremurilor. Printr-un joc al imaginaţiei, putem presupune că a cunoscut primele cosoare realizate de geto-daci în cea de-a doua epocă a fierului – La Tène – cosoare utilizate pentru tăierea unor porţiuni din butuc cu scopul îmbunătăţirii calităţii strugurilor.

Cu timpul, soiul a primit numele de *Ardeleanca*, după denumirea provinciei româneşti – Transilvania. Dacă acest soi ar putea „vorbi", sau ar putea „scrie", ar reproduce probabil vicisitudinile prin care a trecut, odată cu el, şi poporul român de pe aceste meleaguri.

A "trăit" momentele când Burebista obţinea victorii asupra triburilor celtice Boii şi Tauriscii, fixând hotarele apusene ale regatului dac pe Dunărea Mijlocie şi Munţii Slovaciei.

Scanned with OKEN Scanner

Prin același joc al imaginației, ni-l putem închipui „martor" la ocuparea Daciei de către Imperiul Roman și apoi la invazia popoarelor migratoare. Sau că a „participat" la constituirea voievodatelor lui Gelu și Menumorut și a „asistat" mai târziu – în cupe – la intrarea triumfală a lui Mihai Viteazul în Alba-Iulia. Istorie... De aceea, când scriu despre acest vechi soi românesc, trăiesc un sentiment de înălțare.

Ardeleanca a fost unul dintre soiurile autohtone care a contribuit la crearea „marilor vinuri" ale Transilvaniei.

Originea soiului *Ardeleanca* în Transilvania ne este confirmată și de "Dictionnaire encyclopédique des cépages", cea mai completă enciclopedie apărută până în prezent, care cuprinde aproape 10 000 de soiuri de viță de vie. Conform acesteia, *Ardeleanca* este „cépage de cuve blanc de Transylvanie", ceea ce înseamnă că este un soi pentru obținerea vinurilor albe originar din Transilvania.

În prezent, soiul *Ardeleanca* se mai găsește cultivat în zona de nord-vest a României, în podgoriile Diosig și Valea lui Mihai, din județele Bihor și Satu Mare. Fiind un soi autofertil, adică la procesul de fecundare participă polen din aceeași floare, *Ardeleanca* poate fi cultivat pe mari suprafețe, în plantații pure, fără a fi asociat cu alte soiuri.

Strugurii sunt rămuroși, de mărime mijlocie, de 11-16 cm lungime. Boabele sunt dese, rotunde, neomogene și au o culoare alb-gălbui. Pielița este groasă, pistruiată, ca la soiul *Bășicată*, cultivat în podgoria Dealu Mare. Deși pârga începe în prima jumătate a lunii august și soiul ajunge la maturitate în cursul lunii octombrie, *Ardeleanca* acumulează o cantitate mică de zaharuri: 170-180 g/l și, mai rar, 190-200 g/l. Datorită acestui fapt, culesul poate întârzia, după caz, în plantațiile situate pe deal chiar până la sfârșitul lunii octombrie.

Scanned with OKEN Scanner

Ardeleanca este un soi foarte productiv, fiecare butuc putând să producă 7-8 kg struguri, dar poate da uneori până la 10 kg, adică „o găleată la butuc".

La hectar, soiul *Ardeleanca* produce în medie 18 000-22 000 kg struguri. În unii ani, poate ajunge până la 30 000 şi chiar 40 000 kg struguri, fiind din acest punct de vedere unul dintre soiurile româneşti de vin cu cea mai mare producţie de struguri la hectar.

Chiar şi atunci când se găseşte plantat pe soluri nisipoase, cum sunt cele din podgoria Valea lui Mihai, soiul *Ardeleanca* dă producţii de struguri mari, de cca 20 000-24 000 kg/ha.

Vinurile obţinute din *Ardeleanca* sunt vinuri albe uşoare, asigurând o tărie alcoolică medie de 10°, cu variaţii cuprinse între 9 şi 11,5°.

În general, vinurile sunt suficient de acide, depăşind 4,5 g/l, ceea ce le conferă, atunci când sunt tinere, un caracter de prospeţime. Ele se pot consuma, de preferinţă, în primul an. De asemenea, pot fi cupajate cu alte soiuri, vinul de *Ardeleanca* asigurând aciditatea şi vioiciunea.

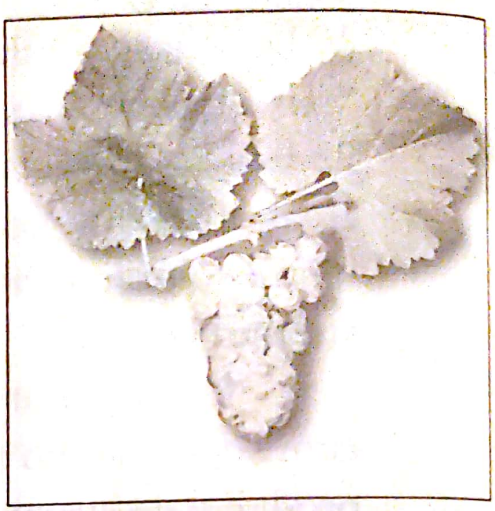
Datorită aciditătii naturale, vinurile obţinute din strugurii de *Ardeleanca* pot constitui materie primă pentru prepararea spumantelor de calitate. Totodată, aceste vinuri sunt recomandate şi pentru obţinerea distilatelor de vin.

Virtuţile sale dovedite, precum şi faptul că *Ardeleanca* este un soi foarte vechi, ce a rezistat în decursul timpului, îl impun în paleta largă a vinurilor româneşti.

Aceste vinuri, suficient de acide, pot fi servite, ca aperitiv, la o temperatură de 8-10°C. Ele pot acompania mâncăruri uşoare, cum ar fi peşte gratinat, peşte la cuptor, pasăre la grătar, precum şi brânzeturi proaspete.

Scanned with OKEN Scanner

Armaș



Auzind cuvântul Armaș, am putea crede că este vorba despre un demnitar de la Curtea domnească, fie din Moldova, fie din Țara Românească. De obicei, în Moldova, Armașul avea sarcini administrative și judiciare, iar în Țara Românească avea în grijă și artileria oștirii. Aceasta ar fi explicația cuvânului „armaș" oferită de dicționar. În viticultura românească, *Armaș* este unul dintre cele mai vechi soiuri românești, care nu a fost niciodată cultivat în alte țări. Despre modul de apariție a acestui soi există mai multe ipoteze. Se presupune că provine din *Grasă,* soi cultivat în zona Cotnarilor, pe cale de variație mugurală (schimbare a unor însușiri). Se mai presupune că a derivat din soiurile *Grasă* sau *Furmint* sub formă de clon (descendent obținut prin înmulțire vegetativă).

Unii autori au dat în mod greșit soiului *Grasă* cultivat la Cotnari sinonimul de *Armaș*. Soiul *Armaș* are boabele mai mari și caractere morfologice deosebite față de cele ale soiului *Grasă de Cotnari*. Este adevărat, însă, că *Armaș* împreună cu *Grasă de Cotnari* și cu soiul *Furmint* fac parte din același sortogrup (grupare ce presupune soiuri înrudite care s-au format în timp, ca urmare a unor mutații naturale). *Armaș* este cunoscut de viticultori și cu sinonimul *Armașiu*.

Întâlnit în cultură, la început, în „Țara de Sus" (denumire dată în Evul Mediu părții de Nord-Vest a Moldovei, când

Scanned with OKEN Scanner

Moldova avea graniţă la Nistru) soiul *Armaş* s-a răspândit în timp, dar foarte puţin, şi în celelalte provincii româneşti.

Este cunoscut ca un soi cu creştere şi vigoare mijlocie – lăstarii pot ajunge într-un an până la circa 2,5 m lungime. Fiind un soi autofertil, în care fecundaţia se face cu polen provenind din aceeaşi floare, poate fi cultivat în plantaţii pure. Deoarece polenul este puţin abundent, se recomandă plantarea lui în amestec biologic cu soiuri bune polenizatoare, ca *Fetească albă, Frâncuşă* etc.

Considerat un soi cu însuşiri mixte, el poate fi folosit atât pentru consum în stare proaspătă, ca strugure de masă, cât şi pentru producerea vinurilor albe de calitate.

La maturitate, strugurii sunt cilindrici şi cilindro-conici, deseori aripaţi, de 12-17 cm lungime, cu boabe dese. Boabele rotunde, de culoare galben-verzui, sunt de mărime mijlocie, aproape mare (300 de boabe cântăresc 1 kg) şi au miezul suculent şi dulce, deosebit de plăcut la gust. Datorită acestor însuşiri, în trecut soiul *Armaş* era mult căutat pentru a fi consumat ca strugure de masă.

În anii normali, coacerea strugurilor la soiul *Armaş* se realizează în prima jumătate a lunii septembrie, când acumulează 180-200 g/l zaharuri. Dacă anul este răcoros, culesul poate avea loc chiar cu o săptămână sau două mai târziu.

Producţia de struguri obţinută din acest soi este relativ mică, în medie 2-3 kg de struguri la butuc, iar producţia pe hectar rareori depăşeşte 10 000 kg. Făcând parte din acelaşi sortogrup cu soiul *Grasă de Cotnari* şi cu soiul *Furmint*, *Armaş* are aptitudine pentru supracoacere, calitate bine pusă în evidenţă dacă este cultivat în regiunile de deal puternic însorite. În acest caz, când

Scanned with OKEN Scanner

dorim obținerea vinurilor dulci naturale, culesul se realizează în luna octombrie. Strugurii ajunși la supracoacere pot acumula până la 250 g/l zaharuri, boabele căpătând o culoare ruginie foarte frumoasă.

Vinurile obținute din soiul *Armaș* sunt vinuri albe de calitate, care pot fi seci, demiseci, demidulci și dulci. Au o tărie alcoolică medie de 11-12° și 4,5 g/l aciditate. Sunt în general foarte armonice și plăcute la gust. Interesant de menționat că „Marea Enciclopedie Agricolă" vol. I, 1937, îl prezintă astfel: „*Armaș*, denumire dată în Moldova celui mai bun vin de Cotnari". Afirmația subliniază că vinul obținut din soiul *Armaș* este un vin de calitate. Referiri la soiul *Armaș* ne oferă și literatura străină de specialitate: „Cultivé en Moldavie, l´*Armas* est à l´origine de vins blanc supérieurs, secs ou demi-secs", ceea ce arată că din soiul *Armaș* cultivat în Moldova se obțin vinuri albe superioare, seci sau demiseci.

„Uitat" în prezent, *Armaș* a fost în decursul timpurilor un soi foarte apreciat, atât pentru gustul strugurilor, cât și pentru calitatea vinurilor obținute. Sunt convins că și astăzi acest soi ar fi putut contribui la îmbogățirea gamei vinurilor românești demidulci și dulci naturale. *Armaș*, ca și multe alte soiuri românești, azi practic dispărute, face parte din tezaurul viticol românesc.

Vinurile obținute din soiul *Armaș* pot constitui un excelent aperitiv, când sunt seci, în primii doi ani de la obținere. Dacă vinurile sunt demidulci sau dulci, se pretează pentru învechire îndelungată la sticlă. Vinurile seci pot fi consumate cu pateuri și cu alte preparate din carne de pasăre, în timp ce vinurile demidulci și dulci pot fi asociate cu deserturi.

Scanned with OKEN Scanner

Băbească neagră

Am putea considera soiul românesc *Băbească neagră* ca fiind desprins din istorie şi legendă. Este greu de precizat când şi unde au luat în cultură geto-dacii acest soi şi ce denumire i s-a dat prima oară. Rezultat al selecţiei populare, din vița sălbatică de pădure, existentă din abundenţă pe teritoriul Daciei, soiul *Băbească neagră* a devenit el însuşi o istorie a viticulturii noastre. A trăit în contemporaneitatea atâtor personalităţi... A suferit în timpul lui Burebista, dar nu prea mult, s-a revigorat în timpul regilor Dicomes şi Decebal şi a impulsionat mai târziu vitejia dacilor liberi ori de câte ori aceştia îi atacau pe romanii care ocupaseră o parte din teritoriul Daciei. De aceea s-a aşezat în sudul Moldovei, ca un cordon de la Carpaţi la Nistru, formând parcă un baraj de netrecut între Dacia ocupată şi Dacii liberi. A rezistat eroic şi în timpul migraţiei popoarelor. Mereu şi-a păstrat „coloana vertebrală".

Însuşi nebiruitul Ştefan cel Mare (1457-1504), când a băut primul pocal de vin din acest soi, i-a simţit puterea. Legenda spune că, târziu toamna, urcând pe valea Siretului, în drum spre Cetatea de Scaun Suceava, Voievodul a trecut prin podgoria Nicoreşti. Aici i s-a oferit să guste din vinul roşu obţinut în acea toamnă, care i-a plăcut foarte mult. Pentru a da *viaţă legendei,*

Scanned with OKEN Scanner

aș lega trecerea Voievodului prin podgorie de un eveniment istoric real ...Ștefan cel Mare se întorcea din Muntenia, unde, participase la ceremonia de reînscăunare a lui Vlad Țepeș la Târgoviște în 26 noiembrie 1476.

Pentru că ulcica de vin a fost adusă de o bătrână a locului, Voievodul a botezat acel vin roșu cu numele de *Băbească*. De atunci, *zice legenda*, acest soi este cunoscut în popor sub numele de *Băbească Neagră!* Datorită *întâmplării*, unii autori consideră în mod greșit că momentul introducerii în cultură a soiului *Băbească neagră* este legat de vizita marelui Voievod.

Trebuie precizat faptul că pe vremea lui Ștefan cel Mare, atât acest soi, cât și plantațiile viticole de aici existau de multă vreme – încă din timpul geto-dacilor. Aceasta deoarece pe dealul Cetățuia, în apropiera localității Nicorești de astăzi, a existat o puternică cetate geto-dacă Piroboridava. Săpăturile arheologice au scos la iveală multe vestigii cu utilitate viti-vinicolă, certificând astfel existența din cele mai vechi timpuri a unei aglomerații umane ce avea ca ocupație și viticultura. Cultivată pe suprafețe întinse, *Băbească neagră* ocupa în această zonă dealuri întregi.

Ca dovadă că *vinul* roșu obținut pe aceste locuri din *Băbească neagră* a fost preferat de personalitățile timpului, putem aminti faptul că, la începutul sec. al XVII-lea, Richelieu (1585-1642), cardinalul Franței, elogia vinul de Nicorești, adică vinul obținut din soiul *Băbească neagră* (I.C. Teodorescu, *1934*).

În decursul timpurilor în diferite podgorii, *Băbească neagră* a avut multe sinonime, fapt ce a dus la grave confuzii privind identitatea acestui soi. Astfel, era întâlnit în cultură sub numele de: *Crăcană* la Odobești, *Crangană* la Panciu, *Căldărușe* sau *Căldărușă* la Iași, *Rară neagră* la Chișinău și de-a lungul Nistrului, *Căldărușă*

Scanned with OKEN Scanner

neagră în Dobrogea la Tulcea şi Babadag, *Răşchirată, Crăcănată, Neagră băbească* – în alte podgorii româneşti.

Este curios faptul că şi în prima jumătate a secolului trecut (1900-1950), acelaşi soi, *Băbească neagră*, era încă produs şi comercializat în pepinierele de stat sau particulare din România sub diferite denumiri:

- pepiniera privată a Principelui Barbu Ştirbei de la Drăgăşani (Vâlcea,Oltenia) vindea vițe sub numele de *Crăcană*;
- pepiniera de stat de la Bucovăț (Lăpuşna, Basarabia) vindea vițe ale aceluiaşi soi sub numele de *Rară neagră*;
- pepiniera de stat Istrița (Buzău, Muntenia) le vindea sub numele de *Băbească neagră*.

Menționez că, abia în jurul anului 1950, denumirea de *Băbească neagră* s-a generalizat în toată România. Dincolo de Prut se mai păstrează oficial denumirea de *Rară neagră*.

Soiul *Băbească neagră* se găseşte menționat şi în „Ampélographie" – lucrare ampelografică de referință, apărută în Franța în perioada 1901-1910.

Băbească neagră este un soi foarte productiv, fapt ce asigură producții mari de struguri, de 13 000-18 000 kg/ha, dar poate ajunge, în unii ani, până la 25 000 kg/ha.

Datorită faptului că dispune de un sistem radicular foarte puternic dezvoltat (deci rezistent la secetă), soiul *Băbească neagră* a fost cultivat cu succes, în ultimele decenii, pe terenurile nisipoase din țara noastră.

La coacere, strugurii de *Băbească neagră* sunt rămuroşi, cu boabe rare neomogene, ce seamănă cu dantura fracturată a unei bătrâne. Această asemănare, spune o altă *legendă*, i-a adus în unele locuri denumirea de *Rară neagră – adică fără dinți*.

Strugurii soiului *Băbească neagră* acumulează peste 180 g/l zaharuri, ajungând chiar la 210-220 g/l. Vinurile obținute au

Scanned with OKEN Scanner

tărie alcoolică medie de 10-11,5° şi o aciditate totală de peste 5-6 g/l, mult mai ridicată faţă de alte vinuri roşii. Această aciditate îi conferă vinului de *Băbească neagră* multă prospeţime.

În popor se zice că acest vin se poate gusta chiar şi dimineaţa cu plăcere.

În primul an de la preparare, culoarea vinului de *Băbească neagră* este roşu-rubiniu, nu prea intensă, dar vie şi strălucitoare.

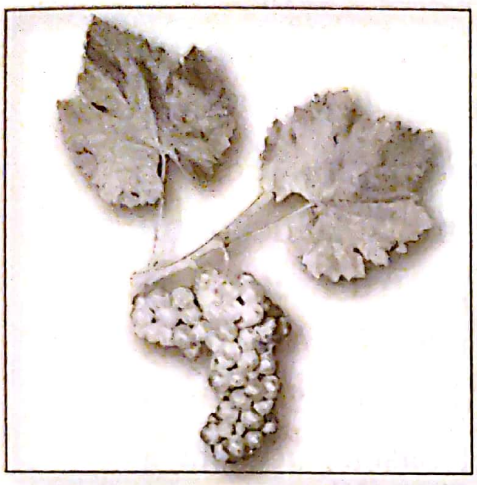
Caracteristic acestor vinuri este faptul că dezvoltă o aromă specifică, uşor de recunoscut, asemănătoare strugurilor copţi de *Băbească neagră* din care provin.

În general, vinurile obţinute din soiul *Băbească neagră* sunt vinuri roşii uşoare, mai puţin extractive, ce se servesc la temperaturi cuprinse între 10 şi 15°C. Este de preferat să se consume cu preparate din carne – pui fript, pui la cuptor, frigărui, friptură de viţel, cotlet de miel.

Datorită conţinutului moderat în alcool şi a acidităţii lor ridicate, vinurile obţinute din *Băbească neagră* pot constitui o excelentă materie primă pentru obţinerea unor vinuri spumante rozé şi roşii, unice ca gust şi aromă.

Ştefan cel Mare
Domn al Moldovei
(1457-1504).

Scanned with OKEN Scanner



Băşicată

... „*Băşicată* pentru Dealul Mare era ceea ce este *Crâmpoşia* pentru Drăgăşani, cu care, de altfel, se cam aseamănă." ... „Această varietate, împreună cu *Gordinul*, ca varietăţi principale, şi încă cu câteva varietăţi secundare, constituia temelia viilor din Dealul Mare"...

Astfel au prezentat specialiştii soiul vechi românesc *Băşicată*, ca soi de bază în podgoria Dealu Mare, de unde şi-a luat sinonimul „*Băşicată de Dealu Mare*". De asemenea, soiul a avut ca sinonime şi *Alb, Băşicată albă, Băşicată acră, Băşicată verde.* Sub numele de *Alb* soiul apărea deseori menţionat în lucrările de specialitate. Sortimentul podgoriei Dealu Mare era format din ½ *Băşicată*, ¼ *Gordin,* ¼ *Tămâioasă.* Menţionăm că soiul *Băşicată* figurează şi în Marea Ampelografie Franceză – „Colecţia colecţiilor".

Obţinut prin selecţie populară, *Băşicată* este, probabil, unul dintre cele mai vechi soiuri autohtone, a cărui istorie se pierde în negura timpurilor. Acest soi s-a născut şi a trăit numai în spaţiul românesc. Împreună cu alte soiuri, în special cu *Gordinul*, el a contribuit la obţinerea vinurilor de calitate pe teritoriul cuprins între râurile Buzău şi Teleajen. Legat de aceste realităţi şi dând frâu liber imaginaţiei, am putea crede că existenţa acestor vinuri de calitate, încă din timpuri străvechi,

Scanned with OKEN Scanner

i-a făcut pe vizigoți (populație migratoare de neam germanic, ramură a goților), să poposească o vreme în această zonă.

Și, continuând povestea... regele vizigot Athanaric (Atanaric), cu gândul că va reveni pe aceste meleaguri (atras probabil de vinul bun), și-a *îngropat aici* comoara (Anexă – Descoperiri Arheologice). Acest lucru s-a întâmplat la începutul anului 376 d.Hr., înainte de a trece Dunărea, pentru a se refugia de frica hunilor în Imperiul Roman. Comoara regelui Athanaric este cunoscută în zilele noastre sub numele de „Cloșca cu puii de aur". Descoperită în zona localității Pietroasele, aceasta a personalizat și mai mult podgoria.

Soiul *Băşicată* este autofertil, de aceea poate fi cultivat în plantații pure sau poate fi un bun polenizator pentru soiurile deficitare.

Boabele strugurilor de *Băşicată* sunt sferice, de culoare verde-gălbui, ruginii pe partea expusă la soare. Pielița acestora este groasă, acoperită cu pruină persistentă și prezintă numeroase puncte ruginii. Aceste puncte ruginii (mici îngroșări) constituie o caracteristică a soiului, de unde îi vine și numele de *Băşicată*. Din acest punct de vedere, strugurii sunt asemănători cu cei ai soiului *Ardeleanca*, cultivată în Transilvania. De asemenea, se presupune că soiul *Băşicată* este rudă bună cu soiul *Crâmpoșie*.

Băşicată este un soi bine adaptat condițiilor de mediu din țara noastră, dând o producție mare, de peste 20 000 de kg la hectar. Fiind un soi cu coacere târzie, se recomandă a fi cultivat pe pante bine însorite. În mod normal, coacerea strugurilor are loc la sfârșitul lunii septembrie, dar poate continua și în toată luna octombrie. Strugurii de *Băşicată* nu acumulează mari cantități de zaharuri, rar depășind 170 g/l, în schimb, au aciditate foarte mare,

Scanned with OKEN Scanner

ce poate ajunge chiar până la 9 g/l. Acesta ar putea fi motivul pentru care cultivatorii au denumit-o și *Bășicată acră*. Datorită acidității mari, vinurile obținute din *Bășicată* se recomandă a fi folosite în cupaje cu alte soiuri mai puțin acide. Tot datorită acidității lor naturale, vinurile de *Bășicată* pot fi utilizate pentru obținerea vinurilor spumante. De asemenea, ele pot fi folosite și pentru prepararea distilatelor de vin de calitate. Fiind vinuri cu mult nerv, „răcoritoare", se recomandă a fi consumate la începutul mesei, ca aperitiv, pentru stimularea poftei de mâncare, sau pot acompania preparatele pe bază de pește și pasăre.

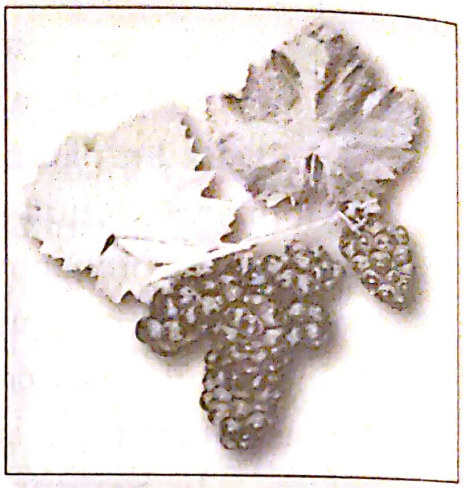
În prezent, acest soi este aproape dispărut, asemenea multor soiuri autohtone.

Secole de-a rândul, *Bășicată* a fost cultivat în podgoriile noastre, aducând bună-dispoziție la mesele românilor. Ne exprimăm regretul că acest soi, cu un remarcabil potențial genetic, ne lipsește astăzi din cultură.

Tezaurul de la Pietroasele,
Oenochoe - fusiformă,
Vas folosit pentru a turna
vinul în cupe,
(sec. IV d.Hr.),
Epoca Migrațiilor,
Pietroasele,
județul Buzău.

Scanned with OKEN Scanner

Bătută neagră



Acest soi vechi românesc, care nu a părăsit niciodată teritoriile noastre, face parte din acelaşi sortogrup cu soiurile *Galbenă, Zghihară* şi *Cabasmă neagră*. Ani în şir, datorită înrudirii dintre ele, mulţi autori au confundat *Bătută neagră* cu soiul *Cabasmă neagră*. Reamintim că soiul românesc *Cabasmă neagră* a fost cultivat mai mult în Moldova. Din acest motiv, în multe lucrări apare afirmaţia greşită că şi soiul *Bătută neagră* este întâlnit în Moldova. În realitate, secole de-a rândul, *Bătută neagră* s-a cultivat în Muntenia şi Oltenia.

Interesant de amintit este şi faptul că datorită caracteristicilor morfologice asemănătoare cu ale soiurilor *Zghihară* şi *Galbenă* (soiuri pentru vinuri albe), *Bătută neagră*, soi cu struguri negri, a primit de la viticultori sinonimele de *Zghihară neagră* şi *Galbenă neagră*. Ce evantai impresionant de sinonime! Să tot bei *Galbenă neagră!...*

În unele lucrări, *Bătută neagră* era întâlnit sub sinonimul de *Negru de Akkerman*. Acest fapt a creat confuzii între soiul *Negru românesc,* care o vreme a purtat numele de *Negru de Akkerman* şi *Bătută neagră*. În cultură acest soi a mai fost cunoscut cu sinonimele *Negru bătut* şi *Bătută*. E bine de ştiut că *Bătută neagră* este trecut cu acest nume în „cartea de aur" a viticulturii mondiale – „Ampélographie" apărută la începutul secolului trecut în Franţa.

Scanned with OKEN Scanner

Fiind autofertil, soiul poate alcătui plantații mari, pure. *Bătută neagră* este un soi destul de viguros, având o creștere buiacă. Într-un an de vegetație, lungimea lăstarilor depășește 5 metri! Strugurii sunt cilindro-conici, destul de mari, ajungând la coacere până la 18 cm lungime. Boabele sunt mari, zemoase, cu pielița subțire și au culoarea negru-albăstrui. Datorită faptului că se găsesc puternic „înghesuite" pe ciorchini, ele sunt deformate, de unde și numele de *Bătută neagră*.

Culesul strugurilor începe în partea a doua a lunii septembrie și se termină în prima parte a lunii octombrie, acumulând între 160-200 g/l zaharuri, uneori chiar mai mult. De menționat faptul că strugurii nu trebuie lăsați să se supramatureze, deoarece pot fi ușor atacați de putregaiul cenușiu – fapt care duce la pierderi mari de calitate și cantitate.

Producția de struguri la hectar este mare, ajungând până la 40 000 kg, adică de patru ori mai mult decât *Fetească neagră* – un alt soi vechi românesc. *Bătută neagră* este unul dintre cele mai productive soiuri românești.

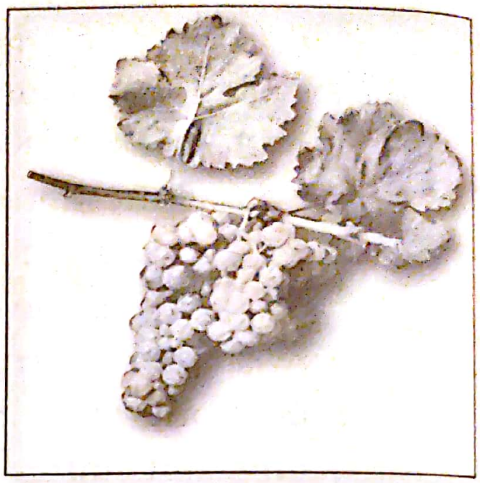
În prezent, cred că *Bătută neagră* se mai găsește în cultură sub formă de butuci răzleți în vechi plantații. Ar fi de dorit ca acest soi să fie identificat și păstrat.

În funcție de tehnologia de preparare, vinurile de *Bătută neagră* pot fi albe, rozé sau roșii, având o tărie alcoolică de 10-12° și o aciditate medie de 4 g/l. Din mărturiile celor care au degustat vinurile de *Bătută neagră* reiese că acestea erau plăcute la gust. Vinurile albe, ca și cele rozé pot acompania preparate precum friptură de pasăre, nisetru în aluat și mâncărică de crap. Vinurile roșii de *Bătută neagră* sunt servite de obicei cu curcan fript, mâncare de spanac și cotlet de oaie la grătar.

Păcat că soiul *Bătută neagră* s-a „stins" din viață atât de devreme!

Scanned with OKEN Scanner

Berbecel



... „*Berbecelul* ce se numea şi *Aurelul* era odinioară destul de răspândit în judeţele Mehedinţi şi Dolj, de asemenea se găsea în Argeşiu şi Dâmboviţa unde se numea *Coconiţa*" – astfel era caracterizat soiul vechi românesc *Berbecel* în una dintre lucrările de specialitate apărute acum un secol în România.

Venind adânc din istorie, soiul *Berbecel* se întâlneşte cultivat în multe podgorii din ţară, fiind cunoscut cu diverse sinonime: *Alb mic, Alb bătut, Alb mărunt, Alb prăjit, Aurelul, Coconiţa.* Sub numele de *Berbecel* este menţionat şi în „Ampélographie".

Odinioară făcea parte din sortimentul tradiţional al podgoriei Plaiurile Drâncei, din judeţul Mehedinţi, în special în centrele viticole Golul Drâncei şi Orevița. Reamintim că acest sortiment, înainte de invazia filoxerei, era format din 1/3 *Negru vârtos* (*Corb*), 1/3 *Negru moale* (*Seină neagră*) şi 1/3 *Berbecel.* De veacuri, în popor a rămas zicala „*Corbul* împrumută tăria, *Seina* aduce apa, iar *Berbecelul* dulceaţa". Dulceaţa în sensul că soiul *Berbecel* era cunoscut în trecut ca „varietate bogată în zahăr, putând conţine până la 230-240 g/l zaharuri, dând un vin de calitate superioară". Precizăm că *Berbecel* era singurul soi cu struguri albi din acest sortiment.

Scanned with OKEN Scanner

Interesante sunt şi alte însemnări ale unor specialişti care au remarcat, la rândul lor: „Strugurilor negri li se datoreşte culoarea vinului, iar *Berbecelului* tăria". De aceea viticultorii din zonă spuneau că, dacă în strugurii ce se vinifică nu se găseşte suficient *Berbecel*, vinul nu este bun cum ar trebui.

Ca de obicei când este adusă în discuţie originea unui soi vechi românesc, apar multe controverse. Nu a scăpat nici soiul *Berbecel*. Majoritatea specialiştilor români sunt de acord că soiul *Berbecel* „este un soi românesc de struguri pentru vin răspândit în Oltenia şi Transilvania". Alţi autori afirmă că acest soi „ar proveni din Balcani", deci după noi, ar fi un soi tracic.

Iar cum geto-dacii fac parte din neamurile tracice... Să lăsăm istoria să judece...

De aceea, aproape că nu mai contează dacă *Berbecel* este originar din stânga sau din dreapta Dunării. Se ştie că vatra de formare a etnosului trac s-a situat pe o largă arie geografică cuprinsă între Marea Egee la sud, Tisa în vest, Carpaţii Nordici la nord şi Nistru la est. În timpurile când tracii cultivau vița de vie, multe popoare, astăzi învecinate cu România, nici nu gândeau să ajungă pe aceste locuri! Atât tracii sudici, adică cei din dreapta Dunării, cât şi tracii nordici (geto-dacii) din stânga Dunării, au avut ca îndeletnicire şi cultura viţei de vie. Prin selecţii populare, din vița sălbatică existentă pe aceste teritorii, s-au creat soiuri de viță cultivată, unele dintre acestea prezente şi astăzi în cultură. Printre ele putem menţiona şi soiul *Berbecel* de astăzi. Istorie şi legendă!

Mai târziu, *Berbecel,* instalându-se în Oltenia, a făcut „casă bună" cu *Negru moale* (*Seina*) şi *Negru vârtos* (*Corb*). Din Oltenia, *Berbecelul* a trecut şi în Transilvania, fiind întâlnit cu multe secole în urmă în plantaţiile viticole ale acestei provincii româneşti.

Scanned with OKEN Scanner

Soiul *Berbecel* este autofertil, de aceea poate fi cultivat în plantații pure sau poate fi folosit el însuși ca polenizator.

Ca o glumă, analizând „familia": *Berbecel*, *Negru moale*, *Negru vârtos*, aș spune că nu întâmplător cele trei soiuri conviețuiesc. După cum se știe, *Negru vârtos* are nevoie de polenizator, de aceea și-a ales ca partener de bază *Negru moale*, însă în acest mariaj cred că și *Berbecel* bun polenizator, de asemeni, are un cuvânt de spus, participând la polenizarea soiului deficitar *Negru vârtos*. Altfel spus, continuând gluma familiei Berbecel, ar fi doi bărbați și... o femeie!

Strugurii soiului *Berbecel* au mărime mijlocie și nu depășesc 16 cm lungime, sunt uniaxiali, de formă cilindro-conică, uneori biaripați sau chiar triaripați. Strugurii au culoare verde-gălbui. Ei ajung la maturitate în cursul lunii septembrie, însă culesul poate avea loc și în octombrie. Soiul *Berbecel*, în funcție de zona unde este cultivat, acumulează între 150-200 g/l zaharuri. El poate avea producții diferite la hectar, variind între 15 000-30 000 kg, dar poate ajunge până la 50 000 kg/ha. Vinurile obținute din acest soi sunt vinuri albe ușoare, cu o anumită prospețime, și au un conținut în alcool care poate varia între 9-12°. În anii cu climat prielnic, cu toamne calde și secetoase, poate da vinuri superioare. De obicei se consumă ca atare în primul an de la producere. Vinurile de *Berbecel* ar putea fi utilizate și ca vinuri materie primă pentru prepararea spumantelor.

Vinurile se servesc la temperatura de 8-10°C, putând fi băute, ca aperitiv, sau în compania brânzeturilor românești de primăvară – cașul și urda. Desigur, ele mai pot însoți grătarul de pasăre sau mâncarea de pește.

Scanned with OKEN Scanner

Braghină

Braghină 1/3, *Crâmpoşie* 1/3, *Gordan* 1/3 şi ceva *Tămâioasă*, acesta a fost, de veacuri, sortimentul tradiţional al podgoriei Drăgăşani – veche podgorie românească, unde şi legendele au avut timp să se transforme în realitate.

Pe vremuri, cine vizita podgoria Drăgăşani toamna rămânea impresionat de jocul de culori al strugurilor copţi. *Crâmpoşia* îşi expunea la soare strugurii de culoare verde-gălbui, cu pete ruginii. *Gordanul* nu se lăsa mai prejos şi îşi rumenea boabele ce căpătau culoarea unei pâini româneşti abia scoase din ţest (ţestul este un obiect de lut, în formă de clopot, cu care se acoperă pâinea pusă la copt pe vatră încinsă, folosit în Oltenia). În schimb *Braghina*, de un roşu deschis, culoare desprinsă parcă din curcubeu, sigură pe frumuseţea ei, domnea ca o regină, şi, pentru a întregi acest spectacol, *Tămâioasă* se arăta din loc în loc, risipind în aer arome de nedescris. Un adevărat pastel natural. Aşa ar fi putut arăta cu mai bine de un secol în urmă o toamnă românească în podgoria Drăgăşani, care veacuri de-a rândul şi-a păstrat soiurile tradiţionale.

Acum, aceste culori au cam dispărut. În locul celor patru soiuri tradiţionale, în podgoria Drăgăşani se întâlnesc în plantaţii zeci de alte soiuri, unele cu valoare îndoielnică.

Scanned with OKEN Scanner

Soiul *Braghină*, cu strugurii săi de culoare roşie, cândva unic în peisajul podgoriei, se găseşte din ce în ce mai rar. *Abia îşi mai trage sufletul. E bătrân... poate să moară... soiul are peste 2 000 de ani*, ar spune unii. *De ce să-l lăsăm în viaţă*, s-ar întreba alţii. Dar niciunul nu s-a gândit că *Braghina* a încălzit sufletele oamenilor, ale românilor, secole de-a rândul, când aceştia îşi apărau glia strămoşească. De aceea soiul *Braghină,* ca un bun patriot, nu a „dorit" să fie cultivat în niciun alt spaţiu decât cel românesc.

Mulţi viticultori, scriitori, oameni de ştiinţă, chiar şi „poeţi" ai vinului, dar şi oameni obişnuiţi au ţinut în mână şi au băut un pahar de vin rozé din *Braghină. La vie en rosé!* Dacă ei ar fi cunoscut legenda acestui vechi soi dacic, ar fi trăit sentimente pentru care încă nu s-au inventat cuvinte.

Se spune că numele de *Braghină* se trage de la una dintre fiicele regelui Burebista, pe care o chema Bagrina. Tânăra, atrasă de frumuseţea strugurilor roşii de *Braghină*, petrecea toamna mult timp în plantaţiile cultivate cu acest soi. Observând dragostea Bagrinei pentru această viţă, cultivatorii daci au hotărât să „boteze" soiul cu numele de *„Bagrina"*. Mai târziu, soiul a devenit *Braghină*, denumire sub care se găseşte şi astăzi în cultură. Sper că aţi remarcat că, spre deosebire de tatăl ei, Burebista, care a ordonat reducerea suprafeţelor viticole, Bagrina era atrasă de farmecul pe care îl degajă viţa de vie în plină floare sau încărcată de roade.

În timp, atât *Braghina*, cât şi celelalte soiuri româneşti, *Crâmpoşie, Gordanul* şi *Tămâioasa*, „s-au aşezat" statornic pe malul drept al Oltului, în apropiere de celebra cetate Buridava (centru politic geto-dac, astăzi localitatea Ocniţa, judeţul Vâlcea). Nobilimea din cetate, dar şi populaţia geto-dacă din

Scanned with OKEN Scanner

împrejurimi au apreciat mult vinurile produse în această zonă. De atunci a rămas în popor zicala „*Braghina* aduce spuma" – spuma vinului semnificând finețea.

Mai târziu, în timpul primului război daco-roman, legiunile romane conduse de generalul Laberius Maximus Manius (guvernatorul Moesiei Inferior), în drumul lor spre Cetatea Buridava, în vara anului 101 d.Hr., au trecut prin aceste plantațiile viticole. Surprinși de calitatea vinurilor, și încântați de frumusețea naturii s-au reținut pentru câteva zile.

Mergând pe firul romanțat al istoriei, am putea presupune că *Braghină* a fost un sfetnic de taină al lui Mircea cel Bătrân, în seara zilei de 9 octombrie 1394, ajunul marii bătălii de la Rovine, în urma căreia Voievodul a zdrobit armata numeroasă a sultanului Baiazid I Yîldîrîm (Trăsnetul). Și, de ce nu, poate și Mihai Viteazul, „Voievod între Voievozi", sorbea vinul de *Braghină* alături de frații Buzescu (Radu, Preda și Stroe), sărbătorind, așa cum se cuvine, victoriile. „Lista" celor care au savurat vinurile de Drăgășani, unde *Braghină* a avut cuvântul său de spus, este foarte mare.

Soiul *Braghină* a făcut parte din puținele soiuri românești care au onorat prima carte de ampelografie românească, scrisă de profesorul George Nicoleanu în anul 1900. De altfel, *Braghină* este menționat și în Ampelografia Franceză.

Fiind un soi autosteril, *Braghină*, ca și *Crâmpoșie*, avea nevoie de un partener. De aceea, parcă într-un mariaj de poveste, fără gelozie... ambele au ales același soi, *Gordan* – bun polenizator.

Braghină, cultivată mai mult în Oltenia, a fost cunoscută sub diferite sinonime: *Braghina roșie rară*, *Braghina de Drăgășani*, *Poamă roșie*, *Braghina cu bobul mare*, *Braghina mare* etc. De menționat

Scanned with OKEN Scanner

că, în decursul timpului, mulți autori au confundat în scrierile lor soiul *Braghină* cu soiuri precum: *Roșioară, Seină, Corniță roșie, Vulpea* etc. Soiul *Vulpea* era numit în mod curent *Braghină cu bobul mic.* Strugurii soiului *Braghină* sunt mari, rămuroși, cu boabe rare, de 18-20 cm lungime. Bobul este sferic și are un diametru de 15-20 mm, cu pielița de culoare roșu deschis.

Fiind un soi cu coacere târzie, de obicei, se recoltează în cursul lunii octombrie, când acumulează 170-190 g/l zaharuri și mai rar 210 g/l. Ca o curiozitate, strugurii acestui soi au acumulat în anul 1939, la Pietroasa, o cantitate record de zaharuri, de 252 g/l. În general, producția medie a acestui soi este de 15 000-20 000 kg/ha. Din strugurii roșii de *Braghină* se pot obține și vinuri albe. Vinificați după o tehnologie tradițională a locului, se obțin excelente vinuri rozé. Aceste vinuri au o tărie alcoolică medie de 10-11° și dispun de o aciditate naturală destul de ridicată (5-6 g/l). Ca oenolog ce am creat vinul spumant de Panciu, regret că nu am întâlnit acest soi în podgoria Panciu. Frumusețea culorii și aciditatea naturală ridicată de care dispune *Braghina* sunt argumente pentru prepararea unui minunat spumant rozé românesc. Păcat că s-a pierdut această șansă!

Vinurile rozé de *Braghină,* seci pot acompania mâncăruri pe bază de pește, carne de pasăre și brânzeturi proaspete. Și acum, după această prezentare, cine nu și-ar dori să guste un vin rozé de *Braghină?* Dar un viitor spumant?!

Amforă geto-dacă, (sec. II-I î.Hr.). Cetatea Buridava, județul Vâlcea.

Scanned with OKEN Scanner

Cabasmă albă

Cabasmă albă este un soi „înţelegător" – a trecut prin multe... Tragedia lui reală, ca şi a multor soiuri româneşti despărţite de istorie (râul Prut neavând vreo vină), a rămas acoperită de „colbul" gros al uitării. Ocupaţii militare şi mari interese politice au făcut ca soiul românesc *Cabasmă albă* să devină un soi „moldovenesc". De aceea, publicaţiile de specialitate străine, la rândul lor, îl prezintă în mod eronat originea: „Cépage de cuve blanc originaire de Moldavie" ceea ce în traducere ar fi soi pentru vinuri albe *originar* din Moldova (se referă la teritoriul dintre Prut şi Nistru n.n.).

Cu regret, cu decenii în urmă, din cauza influenţelor politice, şi în unele publicaţii româneşti se menţiona greşit: „Soiul *Cabasmă albă* este răspândit în ţara sa de origine, R.S.S. Moldovenească"!

Pentru că este vorba despre soiurile vechi româneşti, trebuie să amintesc că, atunci când acestea *îşi trăiau din plin viaţa*, Moldova avea graniţele ei fireşti, de la Carpaţi la Nistru. Deci, dacă este un soi românesc, de ce i s-a dat doar „paşaport moldovenesc"? Indiferent de părerile unora sau ale altora, rămân la convingerea că soiul *Cabasmă albă* este un vechi soi românesc.

Nu se cunoaşte pe ce colină sau pe care deal însorit al Moldovei a fost luat pentru prima dată în cultură. Cert este că el s-a născut cu multe secole în urmă, pe un teritoriu românesc.

Scanned with OKEN Scanner

Face parte din același sortogrup cu soiurile: *Galbenă de Odobești, Galbenă de Căpătanu, Galbenă verde, Galbenă uriașă, Cruciulița.* Familia lui, deși numeroasă, nu a reușit să reziste în totalitate vitregiilor vremii. În prezent, soiurile *Cabasmă albă, Cruciulița* și *Galbenă verde* sunt pe cale de dispariție.

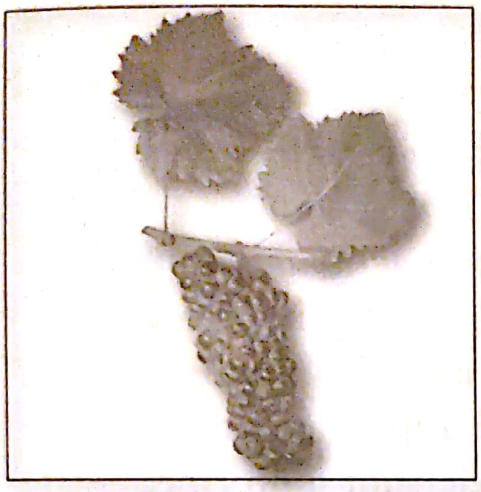
Soiul *Cabasmă albă* este autofertil și poate fi cultivat în plantații pure. Este un soi de vin alb, foarte productiv. Producția de struguri la hectar a acestuia este destul de mare, în medie 20 000-25 000 kg. În unele zone poate să ajungă și la o producție de circa 40 000 kg struguri la hectar.

Strugurii soiului sunt cilindrici sau cilindro-conici și pot ajunge până la 18 cm lungime și o greutate de 150-180 g. Boabele sunt mici de culoare galben-verzui, cu miezul moale, suculent, fără aromă și cu pieliță destul de subțire. Pe ciorchine, ele sunt bătute și turtite din cauza desimii. La coacere, strugurii pot acumula, în funcție de locul de plantare și de condițiile climatice ale anului, între 160-220 g/l zaharuri. De aceea, vinurile oscilează ca tărie alcoolică între 9,5 și 13°.

În general, din soiul *Cabasmă albă* se obțin vinuri albe seci, cu o aciditate totală destul de ridicată, de peste 4,5 g/l. Când sunt tinere, vinurile au multă prospețime și un gust plăcut. Vinurile de *Cabasmă albă* pot fi utilizate în cupaje cu vinuri mai puțin acide. Cred că, datorită acidității naturale pe care o au, vinurile de *Cabasmă albă* pot constitui vinuri materie primă pentru spumante. De asemenea, ele pot fi folosite pentru obținerea distilatelor de vin de calitate.

Aceste vinuri pot fi servite ca aperitiv, pot acompania brânzeturile tradiționale de sezon – cașul și urda, dar și preparate pe bază de pește: saramură, mâncărică de crap etc.

Scanned with OKEN Scanner



Cabasmă neagră

Cabasmă neagră a suferit aceeaşi tragedie ca şi soiul *Cabasmă albă*. Nu sunt „rude declarate", dar le-a unit durerea. Sunt poate printre puținele soiuri din lume de acelaşi grai cu „dublă naționalitate" – în cazul de față, română şi moldovenească! Publicațiile de acum câteva decenii suferind infuențe politice, menționau: „Ca şi *Cabasmă albă*, soiul *Cabasmă neagră* este un soi de strugure de vin românesc, răspândit în Moldova şi R.S.S. Moldovenească"(!). Atât *Cabasmă albă*, cât şi *Cabasmă neagră* s-au născut în Moldova istorică cuprinsă între Carpați şi Nistru, deci pe un *teritoriu românesc*. Şi nu cred că deranjează faptul că repet acest lucru.

Cabasmă neagră este înrudit cu un alt soi românesc, la fel de vechi, sau poate mai vechi, *Bătută neagră*. Pentru informarea cititorilor, amintesc că soiul *Bătută neagră*, cândva cultivat în majoritatea teritoriilor româneşti, se mai întâlneşte răzleț în sudul Olteniei. Ce diagonală viticolă românească! De la Nistru la Jiu...

Un alt argument al faptului că soiul *Cabasmă neagră* este românesc sunt şi sinonimele cu care este cunoscut în popor. Prin rezonanța pe care o au, acestea par a veni din adâncuri: *Poamă vârtoasă neagră, Frâncușă neagră*. Spunând *Poamă*, spunând *Frâncușă* s-a spus totul, s-a spus istoria, s-a spus originea românească...

Unii autori au afirmat greşit că soiul *Cabasmă neagră* ar fi sinonim cu *Negru vârtos*. În timp s-a dovedit că sunt soiuri diferite.

Scanned with OKEN Scanner

Soiul *Cabasmă neagră* este autofertil şi poate fi cultivat în plantaţii pure, fără să aibă nevoie de polenizatori. Acest soi se caracterizează printr-o creştere relativ viguroasă, lăstarii putând depăşi 2 metri lungime într-un an. *Cabasmă neagră* se comportă bine când este plantat pe dealuri cu expunere sudică sau sud-estică, ajungând, în anii favorabili, la o acumulare de zaharuri de până la 215 g/l. De obicei, soiul acumulează în medie 175 g/l zaharuri. Coacerea strugurilor are loc în partea a doua a lunii septembrie şi în prima parte a lunii octombrie. Strugurii sunt, în general, cilindrici, rareori aripaţi, cu boabe dese şi deformate din cauza desimii. Boabele sunt uniforme, şi nu prezintă fenomenul de meiere şi de mărgeluire. La maturitate boabele au culoare negru-roşiatic, cu miezul moale şi zemos, fără aromă şi cu mustul necolorat. Un bob poate ajunge până la 2-3 g.

Strugurii copţi au o greutate foarte mare pentru un strugure de vin, şi pot ajunge chiar până la 450 g, adică doi struguri la kilogram. În aceste condiţii, un butuc dă aproximativ 10 kg struguri, iar producţia totală de struguri la hectar este foarte mare, ajungând la 45 000 kg.

Din soiul *Cabasmă neagră* se obţin vinuri roşii, dar nu intens colorate. În general, sunt vinuri uşoare, cu o tărie alcoolică medie de 9,5-10,5°. Aciditatea vinurilor roşii de *Cabasmă neagră* este destul de ridicată, ea fiind în general de peste 4,0 g/l, ceea ce le conferă o anumită prospeţime, putând constitui şi vinuri materie primă pentru obţinerea spumantelor rozé şi roşii. Se recomandă ca aceste vinuri să se consume când sunt tinere, ele nefiind apte pentru învechire. Ar merge foarte bine cu brânză de burduf, dar nu ar strica să stea lângă un platou cu cartofi noi cu unt şi curcan fript.

Scanned with OKEN Scanner

Cârcioasă

De peste 5 000 de ani, vița de vie sălbatică a început să fie luată în cultură de populațiile care trăiau pe actualele teritorii româneşti. De atunci, generații după generații de cultivatori anonimi au creat, de o parte şi de alta a Carpaților, numeroase soiuri de viță roditoare. Nu cred că există cineva care ar putea afirma că ştie numărul exact al soiurilor de viță de vie obținute. Sunt sigur că multe, chiar foarte multe, au dispărut în timp, fără să lase urme.

Cârcioasă, acest soi vechi românesc, se numără printre soiurile dispărute relativ recent din cultură, fiind întâlnit doar în literatura de specialitate. Este puțin probabil să mai fie întâlnit în vreo colecție ampelografică. Un lucru este sigur, plantații cu acest soi nu mai există. Nu a lăsat drept „moştenire" nici măcar sinonimele purtate pe parcursul vieții!

Cultivat, în timpuri îndepărtate, în diferite podgorii din teritoriul românesc, s-a restrâns treptat, în ultimele două secole, fiind întâlnit doar pe suprafețe reduse, în podgoriile din sudul Moldovei. Din datele pe care le avem, reiese că soiul *Cârcioasă* nu a depăşit niciodată spațiul românesc.

Cârcioasă este un soi autosteril, având floarea funcțional femelă, de aceea este cultivat în plantații împreună cu alte soiuri

Scanned with OKEN Scanner

bune polenizatoare, precum *Pârciu, Plăvaie, Galbenă* etc. Are o creştere şi vigoare mijlocie, în timpul unui an vegetativ lăstarii pot atinge şi chiar depăşi 2 m.

De obicei, la *Cârcioasă*, pârga începe în cursul lunii august, iar în unii ani, chiar spre sfârşitul lunii iulie. Coacerea strugurilor se încheie în a doua jumătate a lunii septembrie sau la începutul lunii octombrie.

Strugurii sunt uniaxiali, cilindro-conici, deseori aripaţi, de până la 17 cm lungime, cu boabe foarte dese, neomogene. Aceste boabe, sferice, au culoare verde-gălbui, fiind rumenite pe partea expusă la soare, unde prezintă şi puncte dese ruginii.

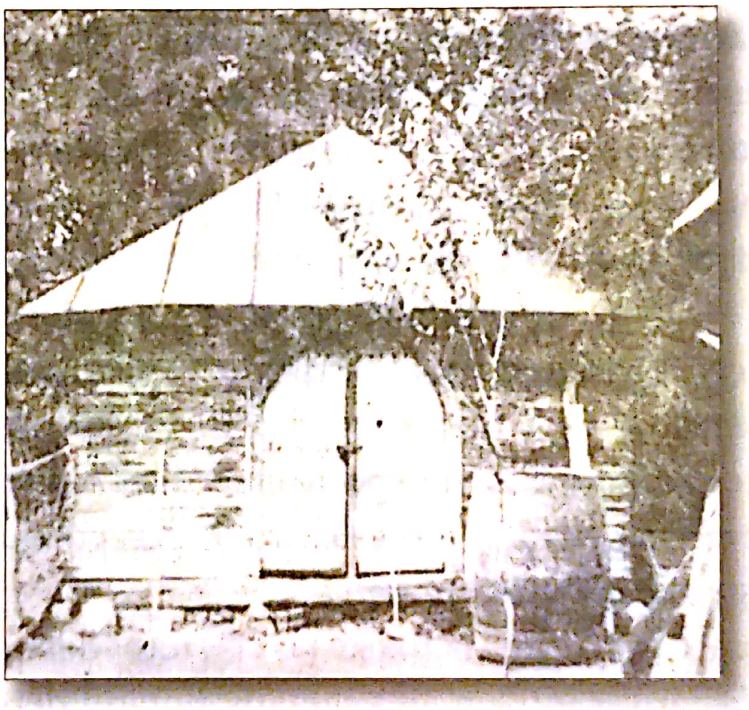
La coacere, conținutul în zaharuri variază între 160 şi 200 g/l. Producția de struguri la hectar nu este foarte mare, fiind cuprinsă între 10 000 şi 13 000 kg. Vinurile obținute din soiul *Cârcioasă* sunt albe, nearomate, cu o tărie alcoolică ce oscilează între 9-12° şi au o aciditate totală destul de ridicată, de peste 4,0 g/l. Aceste vinuri, deşi nu au o personalitate proprie, sunt totuşi echilibrate, plăcute la gust. Datorită acidității naturale de care dispun, vinurile posedă o anumită prospețime şi fructuozitate.

Cred că vinurile albe de *Cârcioasă* merg foarte bine ca aperitiv şi pot acompania mâncărurile tradiționale româneşti pe bază de legume, cum ar fi conopida gratinată şi ghiveciul călugăresc.

Cârcioasă, ca şi alte soiuri româneşti dispărute: *Pârciu, Cioinic, Om rău, Cruciuliţa, Vulpe, Galbenă verde, Zemoasă* etc., sunt mărturii ale activității vitivinicole desfăşurate pe acest teritoriu. În sensul că, în spațiul românesc, a existat tot timpul o preocupare atât pentru cultivarea viței de vie, cât şi pentru obținerea soiurilor.

Scanned with OKEN Scanner

Aş face o propunere îndrăzneaţă şi sper ca ea să găsească ecoul cuvenit: sugerez ca, măcar în Bucureşti, Capitala României, să existe un cartier în care străzile să poarte numele tuturor soiurilor vechi româneşti. Ar fi un exemplu pentru ţările viticole, ar fi o mare mândrie naţională, ar reprezenta un adevărat Panteon al viticulturii noastre.



Cramă ţărănească veche din bârne de lemn.
Podgoria Panciu.

Scanned with OKEN Scanner

Cioinic

Cioinic este un soi românesc foarte vechi, a cărui denumire „curioasă" indică o istorie interesantă. Poate că ar trebui descifrată. Cultivat de la începuturi pe meleagurile Moldovei istorice, soiul *Cioinic* a fost cunoscut în podgorii sub diferite sinonime: *Cionică, Cioinică, Gionică, Ceonică, Cionac* etc. De menționat că acest soi nu a fost cultivat în afara spațiului românesc.

Oficial, în literatura română, soiul *Cioinic* este citat și sub numele de *Cionic*, denumire sub care este menționat, de fapt, în literatura străină de specialitate. În „Ampélographie", celebra lucrare editată în Franța la începutul secolului al XX-lea, figurează și sub numele de *Cionica.*

Soiul *Cioinic* are vigoare și creștere destul de mare, lungimea lăstarilor într-un an vegetativ putând depăși 2,50 m. *Cioinic* este autosteril, adică florile acestui soi sunt incapabile de a fructifica cu polen propriu. De aceea, pentru a lega și rodi, *Cioinic* trebuie plantat și cultivat în amestec biologic cu soiuri bune polenizatoare, cum ar fi de exemplu *Plăvaie, Galbenă de Odobești, Cabasmă albă, Alb românesc* etc.

Dacă fecundarea florilor soiului *Cioinic* este asigurată (adică să nu existe condiții climatice nefavorabile în perioada

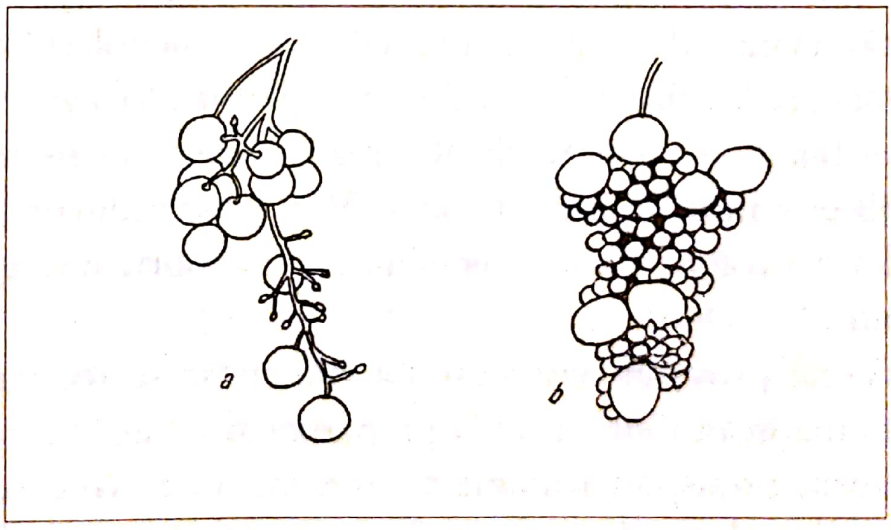
Scanned with OKEN Scanner

înfloritului), el poate da producții de struguri mari la hectar, ajungând până la 18 000-20 000 kg şi chiar mai mult, iar în unele cazuri poate depăşi 30 000 kg.

Strugurii sunt cilindro-conici, rămuroşi, cu boabe de o desime normală. Boabele sunt neomogene, de formă aproape rotundă, cu pielița groasă, albă cu nuanță verde-gălbui. Ele sunt destul de mari, 300-400 boabe cântărind un kilogram. Datorită acestor calități, soiul *Cioinic* face parte din grupa soiurilor cu însuşiri mixte, putând fi folosit atât ca soi de vin, cât şi ca strugure pentru masă pentru consum în stare proaspătă.

Fiind un soi autosteril, poate suferi procesul de meiere şi mărgeluire dacă în perioada înfloritului timpul este ploios şi rece.

Meiere (a) este procesul fiziologic în urma căruia florile viței de vie nu leagă (avortează), iar boabele strugurelui ajung la mărimea bobului de mei, apoi cad în masă.



Mărgeluire (b) este procesul fiziologic în care din cauza nefecundării sau a unei fecundări incomplete, boabele de struguri cresc până la mărimea unei mărgele (bob de mazăre)

Scanned with OKEN Scanner

și nu cad. Boabele mărgeluite se maturează mai devreme, și acumulează un conținut mai ridicat de zaharuri.

Coacerea strugurilor are loc în cursul lunii septembrie, dar culesul se poate desfășura, dacă timpul permite, și în cursul lunii octombrie.

De notat că strugurii acestui soi nu sunt atacați de insecte și nici de păsări. Aspect foarte important când este consumat ca strugure pentru masă.

Strugurii acumulează la maturitate între 170-190 g/l zaharuri. Lăsați în continuare pe butuc strugurii mai pot acumula în 10-15 zile încă 20-25 g/l.

Din soiul *Cioinic* se pot obține vinuri albe seci, ușoare, cu un potențial alcoolic mediu de 11° și o aciditate suficientă, de 4,2-4,5 g/l, care le asigură o anumită prospețime, făcându-le plăcute la gust și răcoritoare.

Și literatura străină îl citează, insistând asupra faptului că *Cioinic* este un soi românesc, care produce atât struguri pentru masă, cât și vinuri de consum curent de 10-12° alcool, cu aciditate echilibrată, ce le asigură o agreabilă prospețime: „*Cioinic*, cépage de cuve blanc secondaire de Roumanie...Ses raisins peuvent être utilisés comme raisins de table. Vin blanc ordinaire, titrant de 10 à 12% vol. Son acidité équilibrée lui apporte une agréable fraîcheur".

Vinul provenit din acest soi românesc se recomandă a se consuma în primul an de la preparare și poate fi asociat cu brânzeturile proaspete românești, precum și cu mâncărurile pe bază de carne de pasăre, cum ar fi rață umplută cu mere sau pui la rotisor.

Scanned with OKEN Scanner

Crâmpoşie

... „*Crâmpoşia* numită *Cârloganca*, în Judeţul Romanaţi, a format în trecut şi formează şi astăzi baza viilor din podgoria Drăgăşanilor. Ei i se datoreşte în mare parte renumele pe care l-a dobândit podgoria Drăgăşanilor. Ea are calităţi care o recomandă ca o varietate de viitor pentru întreaga ţară... *Crâmpoşia* este o varietate ce poate concura cu orice varietate bună străină" – aşa apare prezentat soiul *Crâmpoşie* în „Tratatul de Viticultură" publicat de Vasile Brezeanu în 1912. *Crâmpoşie* a fost numit *Cârloganca*, după comuna Cârlogani, localitate situată în sudul podgoriei Drăgăşani.

M-am întrebat de multe ori ce soi românesc reprezintă *strugurele* ţinut în mână de copilul reprezentat pe sestertul de tip DACIA AVGVST PROVINCIA, emis între anii 112-114 d.Hr. în timpul domniei împăratului Traian, după organizarea Daciei ca provincie romană. Să fie *Crâmpoşie* din ţinutul Olteniei, sau *Grasă* din ţinutul Transilvaniei?... Mi-am pus această întrebare pentru că soiul *Crâmpoşie*, ca şi soiul *Grasă*, sunt cultivate în Dacia cu mult timp înainte de cucerirea romană.

Reamintim cititorilor că pe revers-ul sestertului în centru este ilustrată o femeie ce reprezintă personificarea Daciei, în dreapta ei, doi copii, unul ţinând în mână un *strugure* şi celălalt un snop de spice - principalele preocupări ale geto-dacilor.

Scanned with OKEN Scanner

A scrie despre vechiul soi românesc *Crâmpoșie*, înseamnă a scrie despre podgoria Drăgășani, iar a vorbi despre podgoria Drăgășani, înseamnă a vorbi despre soiul *Crâmpoșie*. Aceasta deoarece *Crâmpoșie* a contribuit mult la creșterea renumelui podgoriei Drăgășani (denumită și „podgoria voievodală a Banilor Olteniei"), iar Drăgășani a impus în decursul timpului *Crâmpoșia* ca pe unul dintre cele mai valoroase soiuri românești. Soiul *Crâmpoșie* se găsește citat, la loc de cinste, în „Ampélographie".

Interesante mi se par consemnările făcute de profesorul Teodor Martin: „Soi autohton... se apreciază a fi foarte vechi, ca unul din puținele soiuri dacice, care au supraviețuit peste veacuri. (T. Martin și colaboratorii – „Struguri de masă", 1974). De notat că acest soi se găsește în plantații numai pe teritoriul românesc. Soi autosteril (florile viței nu pot da rod cu polen propriu), el a fost plantat în sortiment biologic cu soiul românesc *Gordan*, bun polenizator. La aceste două soiuri, localnicii au mai adăugat *Braghină* și un „pic" de *Tămâioasă românească*.

Concluzionând, putem spune că vechiul sortiment al podgoriei Drăgășani, până la filoxeră (1884), era format din *Crâmpoșie* 30%, *Gordan* 30%, *Braghină* 30% și *Tămâioasă românească* 10%.

Vinurile obținute din amestecul acestor soiuri erau foarte bine realizate, fiecare dintre ele contribuind cu câte un atribut de calitate. Și astăzi circulă printre localnici zicala ce dăinuie de veacuri: „*Crâmpoșia* dă tăria, *Braghina* aduce spuma, *Gordanul* umple butea și *Tămâioasa* dă aroma".

Tot din acest amestec de soiuri se obținea și vestitul *„Tulburel de Drăgășani"*, sau *„Tulbure de Drăgășani"*. Acesta era un *vin nou*, obținut la câteva săptămâni de la culesul strugurilor.

Scanned with OKEN Scanner

Acest *vin* foarte tânăr, ce nu era încă limpede, se consuma în cursul toamnei din anul respectiv.

Soiul *Crâmpoşie* a avut mai multe sinonime, fiind cunoscut de viticultorii din Oltenia sub denumirile de *Cârlogancă* şi *Băldoaie*. Mai târziu, după ce a trecut Oltul şi s-a răspândit în Dealu Mare, viticultorii din această podgorie l-au numit *Ciolan*. Unii specialişti presupun că soiul *Crâmpoşie* este înrudit cu soiul *Băşicată* din Dealu Mare, ambele făcând parte din acelaşi sortogrup.

Crâmpoşie este un soi foarte viguros, având uneori o creştere chiar buiacă, ceea ce duce la diminuarea cantităţii şi calităţii de struguri obţinuţi. Lungimea lăstarilor într-un an poate depăşi 4 m.

Soiul *Crâmpoşie* nu are o producţie de struguri constantă, oscilând de la 10 000 până la 20 000 kg/ha, în funcţie de condiţiile anului respectiv. Strugurii sunt de mărime mijlocie spre mare, conici, aripaţi, greutatea lor variind între 200 şi 400 de grame. Boabele, în general mai rare pe ciorchine, au pieliţa groasă şi de aceea sunt foarte rezistente la atacul de mucegai sau al insectelor. Datorită acestui caracter (pieliţa groasă), strugurii pot rămâne pe butuc mult timp, ajungând la supracoacere. Astfel, strugurii de *Crâmpoşie* îşi măresc concentraţia în zaharuri, uneori până la 200 g/l, şi capătă în acelaşi timp şi un aspect deosebit de atrăgător.

În general, fără să acumuleze multe zaharuri, vechea *Crâmpoşie* românească este unul dintre cele mai apreciate soiuri.

Vinurile obţinute din acest soi sunt vinuri cu multă prospeţime şi fructuozitate, amintind de aroma strugurilor din care provin. Conţinutul în alcool este moderat, dar poate ajunge până la 12°, de unde şi zicala „*Crâmpoşia* dă tăria". Aciditatea

Scanned with OKEN Scanner

vinului de *Crâmpoşie* este destul de ridicată, variind între 3,5 şi 5,8 g/l. Datorită acidităţii şi aromei specifice, vinul obţinut din soiul *Crâmpoşie* a fost într-o anumită perioadă foarte căutat pentru obţinerea vinurilor spumante.

Interesant de menţionat este faptul că vechiul soi românesc *Crâmpoşie* are însuşiri mixte, fiind în acelaşi timp folosit şi pentru producerea strugurilor pentru masă. Ca strugure pentru masă, *Crâmpoşie* se remarcă prin mărimea şi aspectul frumos al strugurilor, prin boabe tari, crocante, suficient de bogate în zaharuri şi cu aciditate potrivită. Pieliţa boabelor, fiind tare şi rezistentă, asigură conservarea strugurilor de *Crâmpoşie* chiar şi după sărbătorile de Paşti.

*

În anul 1972, cercetătorii Popescu Emilian, Neagu Marin şi Baniţă Petre de la Staţiunea de Cercetare-Dezvotare pentru Viticultură şi Vinificaţie Drăgăşani au omologat un soi nou, denumit *Crâmpoşie selecţionată*. Acest soi a fost obţinut prin selecţie individuală, dintr-o populaţie rezultată din polenizarea liberă a soiului *Crâmpoşie*.

Spre deosebire de soiul *Crâmpoşie*, care are flori funcţional femele şi la care fenomenul de meiere şi mărgeluire (generat de lipsa fecundării florilor) se manifestă puternic, soiul *Crâmpoşie selecţionată* are flori hermafrodite normale, motiv pentru care nu prezintă asemenea aspecte negative.

Crâmpoşie selecţionată dă producţii mari (16 500 kg/ha) şi constante de la an la an. Faţă de vechiul soi *Crâmpoşie*, care avea însuşiri mixte, producând şi struguri pentru masă de aleasă

Scanned with OKEN Scanner

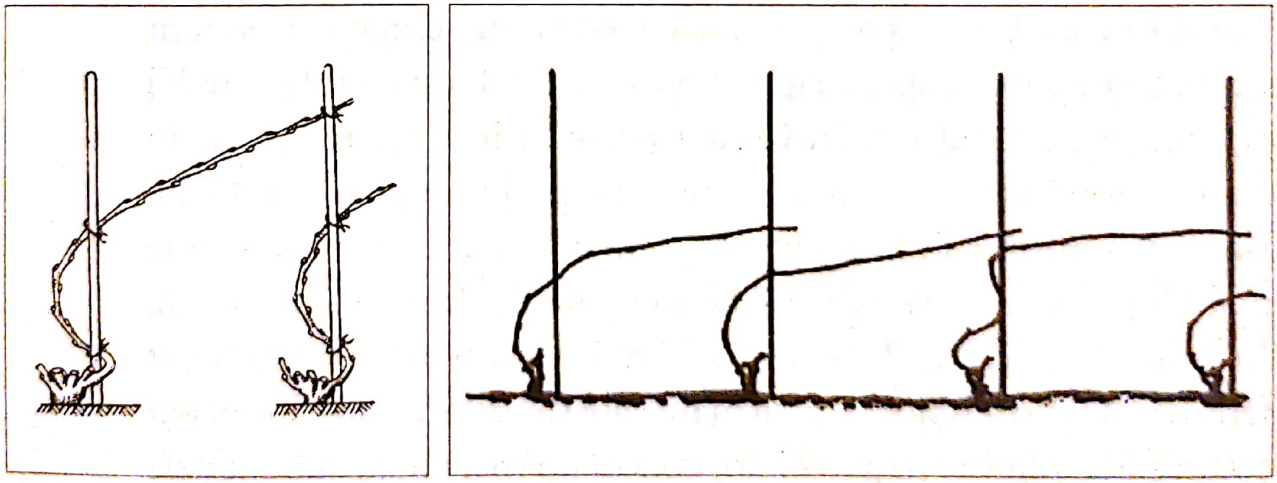
calitate, *Crâmpoşie selecţionată* este destinată doar obţinerii vinului. Maturarea deplină a soiului are loc în a doua jumătate a lunii septembrie, când acumulează între 190-205 g/l zaharuri şi o aciditate totală medie de 4,5-5,0 g/l. În general, tăria alcoolică a vinurilor obţinute din soiul *Crâmpoşie selecţionată* este de 11-12°.

Vinurile albe obţinute sunt de regulă seci, echilibrate, fructuoase. Prin prospeţimea şi supleţea lor, ele lasă la degustare o plăcută răcoare în cavitatea bucală.

Vinurile obţinute din *Crâmpoşie selecţionată* pot constitui şi vinuri materie primă pentru obţinerea spumantelor.

Fiind un soi apreciat, *Crâmpoşie selecţionată* este cultivat în multe podgorii din România, printre care: Drăgăşani, Murfatlar-Medgidia, Panciu, Odobeşti etc.

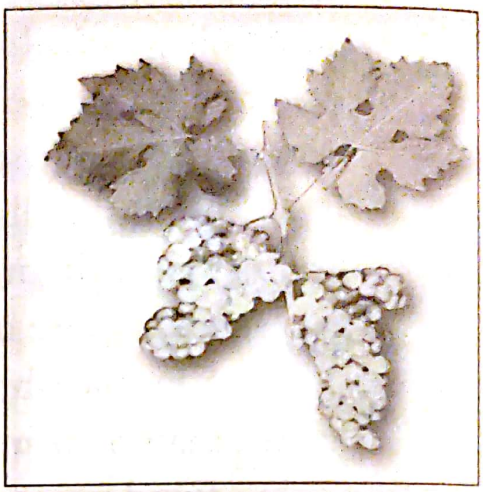
Vinurile de *Crâmpoşie* pot acompania o mare diversitate de preparate culinare pe bază de peşte, carne de pasăre şi carne de vită. De asemenea, ele pot fi consumate ca aperitiv sau în pauza dintre mese, pentru menţinerea bunei-dispoziţii.



Tăierea butucilor şi conducerea coardelor - tradiţional, Podgoria Drăgăşani.

Scanned with OKEN Scanner

Creață



Este un soi vechi românesc originar din Banat. Rădăcinile lui „bănățene" au născut numeroase controverse. Pentru a putea înțelege cauzele acestor controverse încercăm să facem o scurtă incursiune în istoria Banatului.

Banatul a făcut parte din Dacia, teritoriu în care cultura viței de vie era foarte dezvoltată. De aceea nu putem admite ca viticultura în această zonă să fi început doar de câteva secole, așa cum se afirmă uneori. Banatul, ca provincie istorică, se situa geografic între: Dunăre, Tisa, Mureș și era limitat la est de culoarul Timiș-Cerna. Ca și alte provincii românești, Banatul a suferit ocupația romană și apoi migrația popoarelor. La sfârșitul primului mileniu, Voievodul român Glad a reușit să închege temporar în această zonă o formațiune politică. După înfrângerea lui Glad, Banatul a intrat sub influența Regatului Ungariei. Câteva secole mai târziu, provincia avea să fie ocupată de Imperiul Otoman. În urma Păcii de la Passarowitz, din 1718, turcii au cedat acest teritoriu Habsburgilor. Ca urmare, austriecii au adus în Banat colonișți de diferite naționalități, cunoscuți mai târziu sub numele de șvabi. Majoritatea erau germani, mai puțin francezi, italieni ș.a. Istoria frământată a Banatului a generat păreri diferite cu privire la originea vechilor soiuri românești din această zonă.

Scanned with OKEN Scanner

Astfel, unii ampelografi străini susțin că soiul *Creață* ar fi originar din Germania și anume din regiunea viticolă a Rhin-ului, de unde a venit odată cu coloniștii germani. Pe de altă parte, în literatura maghiară au apărut afirmații precum că soiul *Creață* ar fi unguresc. Alți autori susțin că a fost adus de către coloniștii francezi sosiți în Banat, de unde și sinonimul *Franchie*. Acest sinonim a condus la o confuzie eronată că soiul *Creață* ar fi unul și același soi cu *Frâncușă*, deoarece și *Frâncușa* (soi vechi românesc celebru la Cotnari) are ca sinonim *Poamă franchie*.

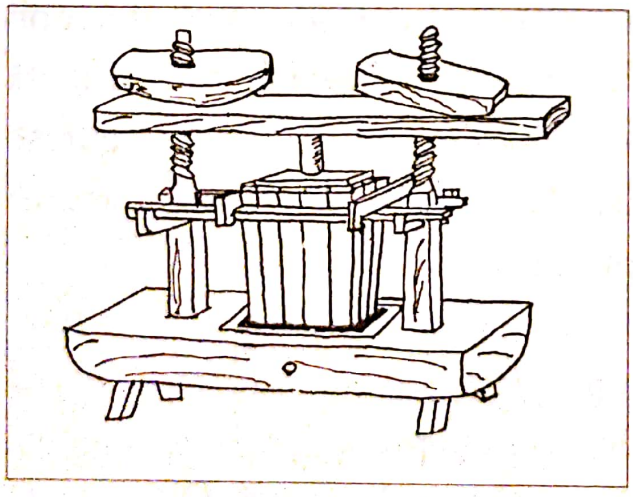
În replică la aceste afirmații, specialiștii români susțin că soiul *Creață* este românesc, originar din Banat. „Data nașterii" lui pe aceste locuri se pierde în negura timpului, deoarece, la venirea șvabilor, soiul *Creață* era de multă vreme cultivat aici, locuitorii numindu-l „amical" și *Creață de Banat*. De fapt, nu numai despre soiul *Creață* se spune că a fost adus pe acest teritoriu și că nu are origine românească. Precizăm că majoritatea soiurilor românești cultivate în Transilvania au avut cam aceeași soartă. Astfel, unii specialiști străini afirmă, de exemplu, că *Grasă* ar fi o variantă rezultată din soiul *Furmint*, că *Ardeleanca* ar fi un soi unguresc numit *Bakator blanc*, iar *Mustoasă de Măderat* ar fi unul și același soi cu *Lampor Fehér*, și exemplele pot continua.

Denumirea de „*Creață*" este dată de faptul că suprafața frunzei acestui soi este încrețită. Este un soi autofertil, având avantajul că se poate cultiva în plantații pure, deci nu are nevoie de polenizatori. Soiul *Creață* rezistă bine la secetă. Din această cauză poate fi cultivat atât pe terenurile nisipoase, cât și în regiunile de deal. Producția de struguri variază între 10 000 și 15 000 kg/ha.

Scanned with OKEN Scanner

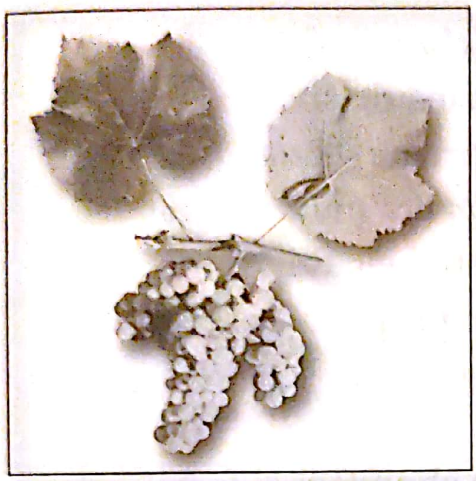
Ca mărime, strugurii sunt mijlocii, având o lungime de 11-15 cm şi o greutate medie de 200 de grame. Boabele de culoare verde-gălbui au miezul suculent, nearomat, cu gust plăcut.

Coacerea strugurilor se desăvârşeşte în cursul lunii septembrie sau în prima jumătate a lunii octombrie. La maturitate, strugurii acumulează până la 230 g/l zaharuri. Vinurile obținute sunt albe, seci, cu o tărie alcoolică ce variază între 10-12° şi o aciditate de peste 4,0 g/l. Ele sunt fructuoase, uşoare, plăcute la gust, având un „caşeu" cu totul aparte. Aceste vinuri albe, mândria Banatului, pot fi consumate la începutul mesei, dar pot acompania o masă cu preparate din peşte şi fructe de mare. Alături de *Creață de Banat* se mai întâlneşte şi *Majarcă albă*, un alt soi românesc. Acestea sunt printre puținele soiuri vechi originare din Banat care au rezistat până în zilele noastre.



Teasc românesc din lemn folosit în trecut.

Scanned with OKEN Scanner



Cruciulița

Cruciulița, Cruce, Poamă cruce sunt cele trei nume sub care acest vechi soi autohton a fost cultivat în spațiul românesc. Denumirea îi conferă soiului o notă de sacralitate. Din cele aproape 10 000 de soiuri de viță de vie cunoscute în decursul timpului în întreaga lume, cuvântul "cruce" (simbol al suferinței şi mijloc de mântuire şi de proslăvire la creştini) a fost dat, ca nume oficial (nu sinonim), doar unui singur soi.

Şi acesta este un soi românesc!

De menționat faptul că strugurele acestui soi este biaripat (un ax principal cu două ramificații laterale) ce sugerează forma crucii.

Faptul că poporul român a simțit nevoia, încă de la începutul creştinismului, să-şi boteze *această viță de vie* cu numele *Cruciulița*, demonstrează rădăcina puternică pe care religia creştină a avut-o pe teritoriile româneşti.

De remarcat este şi faptul că soiul *Cruciulița* sub numele de *Cruce* se găseşte printre puținele soiuri româneşti descrise în prima carte de ampelografie românească, lucrare apărută în anul 1900 şi semnată de profesorul George Nicoleanu.

Ampelografia franceză îl menționează, la rândul ei, cu numele de *Cruce* şi precizează că acest soi este românesc.

Scanned with OKEN Scanner

Interesant este soiul *Cruciuliţa* are o "familie" numeroasă, făcând parte din acelaşi sortogrup cu *Galbenă de Odobeşti, Galbenă de Căpătanu, Galbenă verde, Galbenă Uriaşă şi Cabasmă albă.*

În decursul timpului, în literatura română de specialitate au fost exprimate diferite aprecieri cu privire la aria de răspândire ce demonstrează că soiul *Cruciuliţa* era mult cultivat în teritoriile româneşti: „Soi de struguri pentru vin, autohton, răspândit în Oltenia"; „*Cruciuliţa*, varietate proprie Dealului Mare. Azi a devenit foarte rară"; „*Cruciuliţa*, soi vechi autohton, binecunoscut în popor".

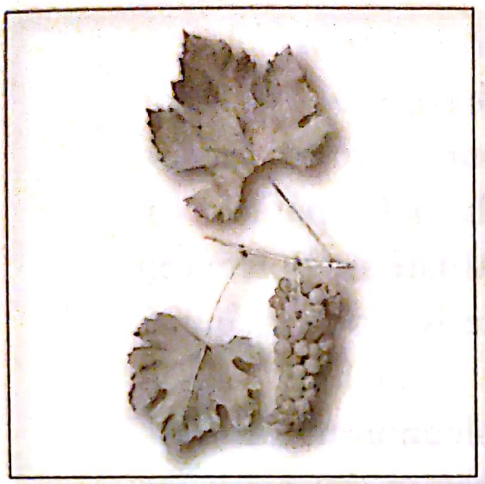
Soiul are floarea normală, cu un polen abundent şi fertil, şi poate fi cultivat în plantaţii pure. Producţia de struguri la hectar este destul de mare şi oscilează între 20 000-22 000 kg, dar poate ajunge până la 30 000 kg.

Strugurii acumulează cantităţi mici de zaharuri, cuprinse între 130 şi 170 g/l, şi foarte rar 180-190 g/l. Având o coacere mai târzie, de obicei, spre sfârşitul lunii septembrie şi în decursul lunii octombrie, se recomandă a fi plantat pe pante bine expuse la soare şi în zone mai sudice, pentru a-i da posibilitatea să acumuleze până la 190 g/l zaharuri.

Vinurile obţinute sunt în general albe uşoare, cu o tărie alcoolică medie de 8,5-9,5° şi o aciditate medie de 4-4,5 g/l. De aceea, vinurile din soiul *Cruciuliţa* sunt indicate a fi folosite mai mult în cupaje cu alte vinuri, dar pot fi consumate ca atare. În unele cazuri, ele sunt utilizate şi ca vinuri materie primă pentru distilate.

Firesc este ca vinul de *Cruciuliţa* să fie servit la începutul mesei, ca aperitiv, şi, din respect pentru numele acestui soi, degustarea să fie precedată de semnul crucii.

Scanned with OKEN Scanner



Fetească albă

Despre soiul şi vinul de *Fetească albă* specialiştii au scris şi vor mai scrie multe pagini, poeţii i-au dedicat şi îi vor mai dedica multe versuri. În schimb, cu privire la originea soiului *Fetească albă,* în unele lucrări din *străinătate* au apărut şi mai apar afirmaţii eronate.

Unii autori consideră că soiul *Fetească albă* ar fi fost adus în Transilvania din Germania sau Cehia (Boemia).

Alţi autori susţin că *Fetească albă* îşi are originea în Transilvania şi că acest soi ar proveni din *Aricella mitide,* soi de origine romană.

Există opinii după care soiul roman *Aricella mitide* ar fi originar din Spania (*Donzelina de Castillia*), fiind adus în Dacia de coloniştii împăratului Traian.

În contradicţie cu cele afirmate mai sus, ampelografii *români* susţin următoarele:

- O parte dintre ei afirmă că *Fetească albă* s-a „născut" în Moldova din *Fetească neagră,* printr-o meticuloasă selecţie populară. Soiul a apărut în mileniul de migraţie a popoarelor (sec. III-XIII) – perioadă considerată ca fiind cea mai vitregă din istoria românilor.

- Alţi specialişti români consideră că soiul *Fetească Albă* a fost obţinut prin selecţie populară direct din viţa sălbatică de

Scanned with OKEN Scanner

pădure şi este cultivat pe meleagurile noastre din cele mai vechi timpuri.

Indiferent de modul în care a apărut - prin selecţie populară directă, din vița sălbatică de pădure, sau din soiul *Fetească neagră* - este cert că *Fetească albă* este un vechi soi românesc, cultivat de veacuri de o parte şi de alta a Carpaților. În lucrarea sa „Viticultura" (1955), Profesorul Athanasie Bulencea, de la Cluj, concluzionează: „*Fetească albă* este un soi românesc răspândit în aproape toată țara".

În Moldova, soiul *Fetească albă* a fost cunoscut sub denumirile: *Păsărească albă, Poamă păsărească.* Aceste sinonime au apărut ca urmare a faptului că, la coacere, strugurii de Fetească albă erau foarte căutați de păsări. În unele zone, soiul a purtat şi numele de *Poama fetei* şi *Fetişoară*, poate tocmai datorită delicateței şi dulcеții deosebite a strugurilor. Şi dincolo de Carpați, în Transilvania, soiul *Fetească albă* era răspândit în cea mai mare parte a podgoriilor, fiind cunoscut cu aceleaşi sinonime ca şi în Moldova: *Păsărească* şi *Fetişoară.* Mai târziu, soiul este întâlnit în Muntenia, Oltenia şi Dobrogea. Astfel, soiul românesc *Fetească albă* a devenit soi „de uniune națională".

O caracteristică a soiului *Fetească albă* este aceea că are o scurtă perioadă de vegetație, de circa 150-160 de zile, fiind numit de specialişti „soi de zile lungi", adică soi de zile calde. Producțiile medii de struguri sunt în jur de 6 000-8 000 kg la hectar. Soiul este foarte viguros, lăstarii putând creşte într-un an până la 4 şi chiar 5 metri lungime. De obicei, coacerea strugurilor are loc în cursul lunii septembrie şi, mai rar, la sfârşitul lunii august sau la începutul lunii octombrie. Strugurii sunt uniaxiali, rareori aripați, de formă cilindrică, sau cilindro-conică, cu boabe dese şi neomogene. La maturitate, boabele au o culoare verde

Scanned with OKEN Scanner

rumenită şi formă sferică. Diametrul boabelor oscilează între 11-15 mm.

Fetească albă se caracterizează printr-o mare putere de acumulare a zaharurilor, situându-se din acest punct de vedere printre primele soiuri din lume.

Cantitatea de zaharuri acumulată în struguri, în mod normal, este de 180-220 g/l, dar poate ajunge până la 240-250 g/l. În condiţii de supramaturare atinge chiar 270 g/l.

Vinul tânăr obţinut din soiul *Fetească albă* dezvoltă o aromă secundară de fermentaţie foarte plăcută. Această aromă, ce aminteşte de parfumul florilor de viţă de vie, personalizează de fapt vinul.

Gustul echilibrat, generos şi delicat lasă în cavitatea bucală o impresie plăcută de rotund şi catifelat.

De obicei, vinurile de *Fetească albă* sunt seci, având o aciditate vioaie ce le imprimă o deosebită prospeţime.

Vinurile obţinute din *Fetească albă* pot fi şi demiseci sau demidulci. Acestea prezintă o aromă caracteristică ce aduce cu cea a fagurilor de miere.

În funcţie de particularităţile climatice, în unele centre viticole, vinurile de *Fetească albă* se pretează la învechire. Astfel, vinurile maturate în butoaie de stejar şi învechite în sticle au o evoluţie benefică. Ele capătă o aromă-buchet apropiată de cea a fructelor uscate, ce le amplifică mult calitatea.

Pe măsura trecerii anilor, vinurile îşi schimbă culoarea de la galben-verzui la galben-auriu, ajungând chiar la culoarea aurului platinat.

În podgoriile cu un climat răcoros, din *Fetească albă* se obţin vinuri cu aciditate mai ridicată şi cu prospeţime deosebită. Ele constituie o excelentă materie primă pentru spumante.

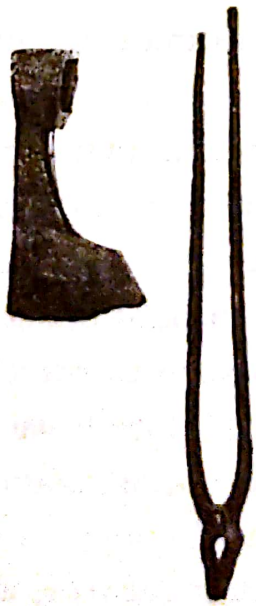
Scanned with OKEN Scanner

Spumantele obținute din aceste vinuri, prin aplicarea metodei tradiționale, *champenoise*, sunt de o aleasă calitate, fiind comparabile cu cele mai renumite spumante ale lumii.

Faptul că vinurile de *Fetească albă* câștigă în competițiile naționale și internaționale demonstrează că, pe piața mondială a vinurilor, ele pot sta alături de alte soiuri sonore. De aceea soiul *Fetească albă* se întâlnește cultivat în multe țări viticole, fiind în prezent cel mai răspândit soi românesc în lume.

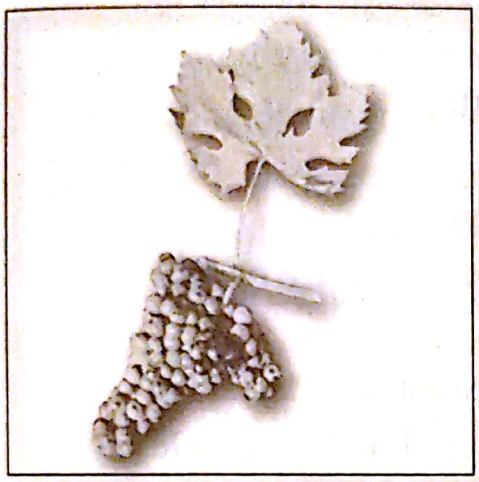
Concluzionând, putem spune că vinurile obținute din *Fetească albă* își păstrează personalitatea, indiferent de zona unde sunt produse, fiind cu adevărat apreciate de viticultori și, în egală măsură, de oenologi.

Datorită calităților sale, aceste vinuri sunt un excelent aperitiv. Se pot asocia cu mâncăruri pe bază de pește și fructe de mare și, în special, cu bună-dispoziție.



Unelte de fier dacice
descoperite la Grădiștea Muncelului,
com. Orăștioara de Sus,
jud. Hunedoara,
sec. I d.H.

Scanned with OKEN Scanner



Fetească neagră

Fetească neagră este unul dintre cele mai vechi soiuri românești aflate și astăzi în cultură. Este din aceeași generație sau poate chiar mai vechi decât renumitele soiuri negre: *Tempranillo* din Spania, *Touriga Nacional* din Portugalia, *Cabernet franc* din Franța, *Barbera* din Italia etc. Este unul dintre puținele soiuri astăzi „în viață", a cărui origine românească nu este pusă la îndoială.

Degustarea vinului de *Fetească neagră* ar merita un gest ritualic, fiind poate, mai mult decât oricare altul, intim legat de istoria nescrisă a poporului român. Vin preferat de daci, de romani și apoi de români, *Fetească neagră* a fost întotdeauna un „sfetnic de taină", alături de cei care au făurit mari evenimente din istoria noastră.

Fetească neagră este o selecție populară, făcută în timp, din vița sălbatică de pădure (*Vitis silvestris*) și cultivată de geto-daci pe un areal cuprins între Carpați și Nistru.

De peste 2 000 de ani, soiul *Fetească neagră* este cultivat doar în spațiul românesc – splendid argument al continuității noastre!

Toate lucrările de specialitate, apărute în România și în alte țări, subliniază faptul că soiul *Fetească neagră* are caracter de unicitate. Este de remarcat că *Fetească neagră*, ca plantă, a rezistat

Scanned with OKEN Scanner

în decursul timpurilor, fiind unul dintre puținele soiuri dacice care mai este întâlnit astăzi în cultură, cu o prezență activă. Acest fapt ar avea următoarele explicații:

- calitatea bună a vinurilor roșii obținute;
- mare rezistență la ger și secetă;
- vigurozitatea deosebită de care dispune.

În sens ludic, am putea spune că *Fetească neagră* are în sevă „sânge de dac".

Datorită vigurozității sale, creșterea excesivă a lăstarilor frânează uneori diferențierea normală a mugurilor de rod. De aceea, pentru obținerea unei producții medii de 7 000-9 000 kg/ha, se recomandă cultivarea soiului *Fetească neagră* pe forme semiînalte, cu un număr mare de muguri (ochi de iarnă) ce poate ajunge până la 60-80 de muguri pe butuc. Aceștia au rolul de a frâna creșterea buiacă a lăstarilor, favorizând astfel diferențierea mai bună a mugurilor de rod. Încărcătura de muguri trebuie repartizată pe coarde lungi (ramuri în vârstă de un an), fiecare coardă asigurând un număr de 12 până la 18 muguri.

De-a lungul timpului, *Fetească neagră* a fost cunoscută în popor și sub alte denumiri (sinonime): *Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii.*

Multă vreme, acest „leu" al vinurilor românești a fost „ținut în cușcă", fiind cultivat doar în Moldova istorică, în arealul cuprins între Carpați și Nistru, „strălucind" prin calitate în centrul viticol Uricani.

După ce, însă, *Fetească neagră* „a trecut" Milcovul, poposind în podgorii mai însorite (la început în podgoriile Cotești și Dealu Mare), a ajuns, în scurt timp, să fie „port-drapelul vinurilor roșii românești".

Scanned with OKEN Scanner

În aceste noi condiţii de climă şi sol, *Fetească neagră a etalat* şi alte virtuţi, ajungând ca, în unii ani favorabili, să depăşească calitativ chiar şi vinul obţinut din soiul francez *Cabernet Sauvignon*, considerat în unanimitate „regele vinurilor roşii".

Prezenţa soiului *Fetească neagră* în numeroase centre viticole demonstrează marea lui putere de adaptare la condiţiile specifice ale fiecărui centru. Trebuie precizat faptul că, toate aceste vinuri, obţinute în diferite zone, au un numitor comun: sunt vinuri roşii de calitate!

Soiul *Fetească neagră* este cultivat în prezent în aproape 40 de centre viticole din România, situate în Moldova, Muntenia, Oltenia, Banat şi Dobrogea.

Prin anumite caractere morfologice, el se înrudeşte cu *Negru de Căuşani*, soi răspândit mai mult în spaţiul dintre Prut şi Nistru.

Fetească neagră ajunge la coacere deplină în partea a doua a lunii septembrie, reuşind să acumuleze 200-220 g/l zaharuri. Recoltaţi mai târziu (la supramaturare), strugurii din acest soi pot ajunge până la 260-270 g/l zaharuri.

În general, vinurile obţinute din *Fetească neagră* sunt seci, dar se pot obţine şi vinuri demiseci şi uneori demidulci.

Tăria alcoolică normală a vinurilor este de 12-12,5°.

Când strugurii sunt culeşi toamna târziu, într-un stadiu avansat de stafidire, datorită zaharurilor acumulate, se obţin vinuri cu o tărie alcoolică de până la 14° şi chiar mai mult.

Vinurile obţinute din soiul *Fetească neagră* sunt bine colorate, culoarea roşie putând varia de la roşu-rubiniu strălucitor, până la roşu-intens cu nuanţe rubinii.

Scanned with OKEN Scanner

Aroma vinurilor este plăcută, complexă şi originală, fiind determinată, firește, de aroma strugurilor din care provin şi amintește de cea a coacăzelor negre sau sugerează mirosul de prune uscate.

Gustul, ce aduce cu cel de mură, este, în general, echilibrat, consistent şi viguros. Aciditatea potrivită, caracteristică soiului, intervine benefic, lăsând în urmă o amintire plăcută şi persistentă.

Vinul obținut din *Fetească neagră* câştigă mult calitativ prin maturare în butoaie de lemn (până la 2-3 ani) şi prin învechire în sticle (până la 10 ani). Aceste perioade de timp depind mult şi de locul unde este cultivat soiul.

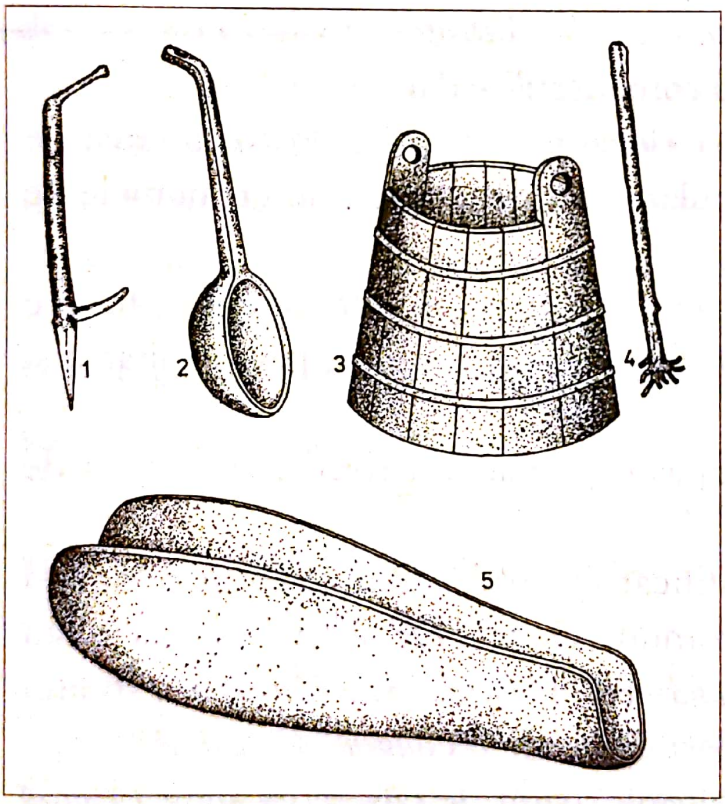
Potențialul alcoolic ridicat, ca şi aciditatea, extractul, glicerolul, substanțele colorante etc. se găsesc într-o perfectă armonie, ceea ce îi conferă vinului *Fetească neagră* o finețe şi o catifelare cu totul deosebite, remarcându-se astfel ca un vin de aleasă calitate. Acest lucru este recunoscut şi în multe publicații de specialitate din străinătate: „...Ce cépage est à l'origine de vins rouges supérieurs..." („Dictionnaire Encyclopédique des Cépages").

A caracteriza vinul obținut din *Fetească neagră* este un adevărat examen pentru degustători, specialişti şi pentru iubitorii de vin în ansamblu. Vinul, sau mai bine zis „licoarea", dezvoltă în „pocale" nenumărate subtilități plăcute, dificil de exprimat la nivelul limbajului comun, ceea ce îi amplifică unicitatea.

Datorită vechimii sale, cât şi grație prestigiului calitativ de care se bucură, *Fetească neagră* poate fi considerat, pe drept cuvânt, „rubinul vinurilor românești".

Scanned with OKEN Scanner

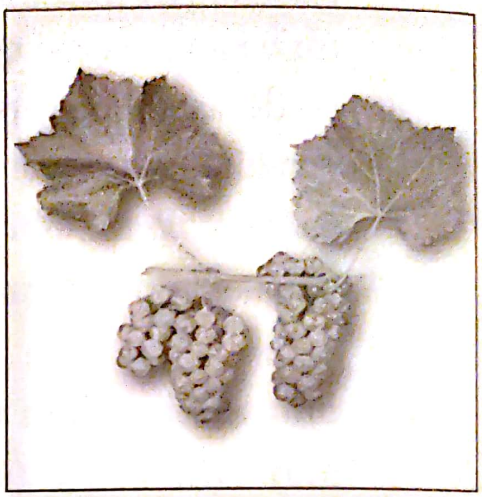
Vinul tânăr de *Fetească neagră* poate fi servit alături de sărmăluţele moldoveneşti sau de un grătar de porc. Învechit câţiva ani, acelaşi vin poate însoţi pastrama de batal sau de porc şi, de asemenea, poate fi consumat cu mâncăruri pe bază de vânat.



Uneltele folosite în viticultura şi vinificaţia tradiţională:
1 - chitonag
2 - căuş
3 - ciubăr
4 - mustuitor
5 - jgheab (călcător)

Scanned with OKEN Scanner

Fetească regală



„*Fetească*" – nume de mare sensibilitate pentru români, nume „de fată" sau „caracteristic fetelor" – sugerează o anumită delicatețe și finețe.

Fetească neagră, Fetească albă, Fetească regală – cele trei „Feteşti româneşti" – dau vinuri de o savoare şi o eleganţă deosebite. Poate tocmai de aceea înțelepciunea populară le-a dat acestor soiuri numele de *Fetească.*

Apărute în teritoriile româneşti, în diferite epoci, fiecare dintre aceste soiuri de *Fetească* a avut evoluția, personalitatea şi istoria lui bine definite.

Fetească regală a apărut pe pământ românesc, la vest de Carpați, în Transilvania.

Soiul a fost identificat în jurul anilor 1920 în podgoria Târnave, mai exact în comuna Daneş. De aceea, localnicii l-au „botezat": *Dănăşană, Dănăşeană, Daneşană* sau *Dunăşana.* În literatura de specialitate a fost denumit şi *Galbenă de Ardeal.*

Majoritatea viticultorilor sunt de părere că soiul *Fetească regală – Dănăşană* este rezultatul încrucişării naturale (polenizare liberă făcută de vânt sau insecte) între două soiuri româneşti ce se găseau de milenii în zonă – *Fetească albă* şi *Grasă.*

La început, soiul *Dănăşană* a fost înmulţit şi cultivat numai în podgoria Târnave, fiind foarte apreciat de localnici. Totuşi,

Scanned with OKEN Scanner

există o ipoteză că soiul identificat în comuna Daneş ar fi fost cultivat de mult timp în Transilvania sub alt nume. Desigur, dacă aceasta se va confirma, ar fi un pas înainte în stabilirea vechimii unor soiuri româneşti din Transilvania.

La Expoziţia Naţională de Vinuri şi Fructe de la Bucureşti, din anul 1928, vinul obţinut din soiul *Dănăşană* a fost prezentat sub numele de *Fetească regală.* "Aflat la prima confruntare directă cu alte vinuri româneşti, a impresionat prin calitate, meritând cu prisosinţă „prenumele" de *Regală.* Aşa a intrat în istorie soiul cu denumirea de *Fetească regală.*

Fetească regală, ca plantă, se adaptează uşor la diferite condiţii de mediu. Acest fapt a determinat ca în prezent să fie cultivat în aproape toate podgoriile din România. Este un soi autofertil şi foarte productiv, cu o producţie de struguri ce variază între 11 000-18 000 kg/ha şi poate ajunge chiar până la 25 000 kg/ha, în funcţie de locul unde este cultivat. Producţiile sunt în general constante.

Cantităţile de zaharuri acumulate la coacerea deplină a strugurilor sunt modeste – aproximativ 170-210 g/l. Trebuie evidenţiat şi faptul că soiul *Fetească regală* nu se pretează la supracoacere, deci nu acumulează în timp cantităţi mari de zaharuri. Vinurile obţinute sunt vinuri echilibrate, de culoare alb-verzui, cu nuanţe gălbui sau galben-verzui, care, pe măsura maturării, 1-2 ani, trec în culoarea galben-pai sau chiar în galben-auriu.

Vinurile de *Fetească regală* au un grad alcoolic moderat, oscilând între 10° până la maximum 12,5°. Aciditatea totală ridicată de care dispun (de 4,5 până la 6,0 g/l), le conferă o savoare cu totul aparte şi o vioiciune caracteristică.

Scanned with OKEN Scanner

Fiind un soi semiaromat, vinul tânăr degajă o aromă originală, elegantă, de tip floral, uşor de recunoscut.

Gustul plăcut, bine conturat, plin de finețe, este acrişor, aducând cu al unui măr românesc de vară, ceea ce îi conferă o personalitate aparte.

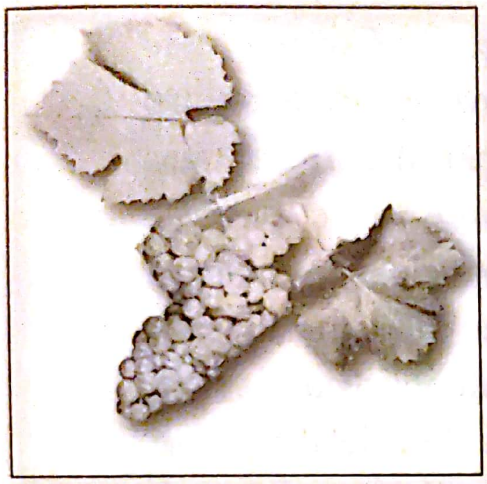
Calităţile acestor vinuri le recomandă a fi consumate când sunt tinere, pentru a le simți din plin prospețimea, fructuozitatea şi aroma. Ele se pretează a fi servite la începutul mesei, ca aperitiv, sau pot acompania mâncăruri uşoare pe bază de peşte sau fructe de mare, brânzeturi dulci (nefermentate) sau chiar fructe proaspete la sfârşitul mesei.

În general, vinurile obținute din soiul *Fetească regală* sunt seci, dar se pot obține şi vinuri demiseci sau chiar dulci.

În afară de vinurile albe de calitate, din soiul *Fetească regală* se prepară excelente vinuri materie primă din care rezultă „mari" vinuri spumante româneşti. În unele cazuri, din *Fetească regală* se pot obține şi distilate învechite, de prestigiu.

În prezent, *Fetească regală* este cultivat şi în alte țări viticole ale Europei, fapt ce demonstrează că acesta este unul dintre soiurile româneşti valoroase.

Scanned with OKEN Scanner



Frâncuşă

Este unul dintre vechile soiuri româneşti al cărui „certificat de naştere" a fost semnat de generaţiile de viticultori ce au trudit între Carpaţi şi Nistru. „Crescut" pe dealurile încărcate de istorie ale Moldovei, soiul *Frâncuşe* sau *Frâncuşă* (nume sub care soiul apare în literatura de specialitate) a avut şi are multe sinonime. Unele dintre acestea au dispărut în timp. În podgoria Huşi, soiul purta denumirea de *Frenchie* sau *Frenchişe*. La Odobeşti se numea *Creaţă*, datorită faptului că frunzele soiului *Frâncuşă* sunt puternic dantelate, aproape ca la *Creaţă de Banat*. În alte podgorii din Moldova, soiul *Frâncuşă* a mai fost cunoscut sub următoarele denumiri: *Mustoasă, Poama muştei, Poama franchie, Vinoasă, Poama creaţă, Mustoasă de Moldova, Moale vinoasă, Vinoasă moale, Zemoasă* etc. Sinonimul *Zemoasă* a creat confuzii cu soiul *Zemoasă*. În prezent, specialiştii au stabilit că aceste două soiuri sunt distincte. La Cotnari, unde este cultivat ca soi de bază, se numeşte *Frâncuşă* sau *Ţârţără*.

Cu timpul, acest soi a fost cultivat, pe suprafeţe restrânse, şi în unele podgorii din Transilvania şi Muntenia. El este întâlnit numai în teritoriile româneşti. Soiul *Frâncuşă* este menţionat şi în „Ampélographie" cu numele de *Mustoasă*.

Fiind un soi autofertil (pentru fecundare nu are nevoie de polen provenit din alte soiuri), *Frâncuşă* are avantajul că poate

Scanned with OKEN Scanner

fi cultivat pe suprafeţe mari în plantaţii pure. Soiul *Frâncuşă* are două biotipuri.

Biotipul ce se întâlneşte în podgoria Cotnari este cunoscut sub numele de *Ţârţără* (ţârţărat – mărgeluit). Strugurii acestui biotip au boabele neuniforme ca mărime, prezentând fenomenul de mărgeluire, adică unele boabe cresc până la mărimea unui bob de mazăre. De notat că boabele mărgeluite se coc mai repede şi acumulează un conţinut mai mare în zaharuri. Din aceşti struguri rezultă vinuri cu un grad alcoolic ridicat şi cu o fructuozitate remarcabilă. *Frâncuşă*, alături de celelalte soiuri vechi româneşti: *Grasă*, *Fetească albă* şi *Tămâioasă românească*, formează sortimentul tradiţional al podgoriei Cotnari.

Cel de-al doilea biotip al soiului *Frâncuşă* este numit *Mustoasă* sau *Mustoasă de Moldova*. Strugurii au boabele omogene ca mărime, sferice, de culoare galben-verzui. Ele sunt foarte bogate în must, de unde şi denumirea de *Mustoasă*. Aici este cazul să precizez că acest soi nu este acelaşi cu soiul *Mustoasă de Măderat*, întâlnit în podgoria Miniş. Acest biotip al soiului *Frâncuşă* este întâlnit în plantaţiile podgoriilor din sudul Moldovei, de obicei în asociaţie cu soiurile *Galbenă* şi *Plăvaie*.

Greutatea medie a strugurilor de *Frâncuşă* variază, în funcţie de biotipuri, de la 80 g (la *Ţârţără*) la 130 g (la *Mustoasă*). Anual, soiul *Frâncuşă*, cu rare excepţii, are o producţie de struguri constantă.

În podgoria Cotnari, la biotipul *Ţârţără*, producţia este de 8 000-9 000 kg/ha. În restul podgoriilor, la biotipul *Mustoasă*, cantitatea de struguri recoltată ajunge la 11 000-12 000 kg/ha. În anii normali, *Frâncuşă* ajunge la coacere deplină în cursul lunii septembrie, putând continua şi în prima decadă a lunii

Scanned with OKEN Scanner

octombrie. În toamnele ploioase, în special la biotipul *Mustoasă*, boabele crapă uşor, cauzând pierderi mari de must.

Frâncuşă, biotipul *Mustoasă*, acumulează în medie 170-200 g/l zaharuri. În acelaşi timp, aciditatea strugurilor variază de la 4,0 până la 8,0 g/l, şi chiar mai mult, în funcţie de condiţiile climatice ale podgoriei unde este cultivat.

Vinurile obţinute din soiul *Frâncuşă* – biotipul *Mustoasă* – sunt vinuri albe seci, de culoare galben-verzui sau galben-pal. Ele au o tărie alcoolică cuprinsă între 10-12° şi o aciditate totală destul de ridicată.

În podgoria Cotnari, valorile calitative ale soiului *Frâncuşă* – biotipul *Ţârţără* – sunt mult mai bune, strugurii putând acumula până la 210-220 g/l zaharuri, iar vinurile obţinute au o tărie alcoolică cuprinsă între 12-13°. Aceste vinuri se impun printr-o inconfundabilă notă de prospeţime şi fructuozitate. Practic, vinul obţinut din soiul *Frâncuşă* – biotipul *Ţârţără* – imprimă „nervul" caracteristic vinului de Cotnari.

Trebuie menţionat faptul că, datorită acidităţii ridicate, vinurile de *Frâncuşă* pot constitui o excelentă materie primă pentru prepararea vinurilor spumante de calitate. Deoarece *Frâncuşă* se cultivă numai în România, sunt convins că spumantele preparate din acest soi vor avea un mare succes în lume, beneficiind de caracterul de unicitate.

Servit rece, adică la 8-10°C, vinul de *Frâncuşă* poate constitui un foarte plăcut aperitiv, mai ales la mesele servite la iarbă verde, în aşteptarea unui grătar de peşte sau din carne de pasăre. Desigur, merge foarte bine şi cu caşul sau cu urda românească.

Scanned with OKEN Scanner

Galbenă de Odobești

Când scriu aceste rânduri, trăiesc emoția celui care s-a născut în podgoria Panciu și a avut posibilitatea să cunoască *Galbena de Odobești* încă din copilărie. Se crede că soiul *Galbenă* a fost cultivat de geto-daci cu mult timp înainte de ocupația romană. Cu siguranță la începuturi soiul purta alt nume, deoarece localitatea Odobești nu exista pe atunci. Ținând cont de vechimea lui, presupun că el s-a „contopit" cu multe legende ale neamului nostru. De aceea *Galbenă de Odobești* este unul dintre cele mai renumite și mai populare soiuri românești. De altfel, apare menționat și în celebra „Ampélographie", editată în Franța, cu mai multe sinonime, printre care și *Galbenă urâtă*. Probabil că redactorului francez nu-i plăceau blondele!

Soiul *Galbenă*, împreună cu alte soiuri, formează un mare sortogrup. După unii autori, din acesta ar face parte soiuri vechi românești ca: *Zghihară*, *Cabasmă neagră*, *Bătută neagră*, formând sortogrupul *Galbenă*. Alți specialiști consideră că acest sortogrup include și soiurile *Galbenă de Căpătanu, Galbenă verde, Galbenă uriașă, Cruciuliță și Cabasmă albă*. Mare familie!... Fiind atât de numeroasă, aș zice că *Galbenă* simbolizează masculinitatea poporului dac!...

Soiul *Galbenă*, întâlnit mai mult în Țara de Jos a Moldovei, a primit numele de *Galbenă de Odobești* după localitatea și

Scanned with OKEN Scanner

podgoria cu acelaşi nume, unde era cultivată pe mari suprafeţe. La fel s-a întâmplat şi cu „ruda" lui, *Zghihară*, soi cultivat mai mult în centrul Moldovei, în podgoria Huşi, de unde a primit numele de *Zghihară de Huşi*. *Cabasmă neagră* a fost cultivat tot în Moldova, dar mai mult în spaţiul dintre Prut şi Nistru. Cea de a patra „rudă", *Bătută neagră*, era întâlnită în Muntenia şi Oltenia. Dacă am ţine cont şi de celelate soiuri din „familie": *Galbenă de Căpătanu, Galbenă verde, Galbenă uriaşă, Cruciuliţa* şi *Cabasmă albă*, am putea spune că sortogrupul *Galbenă* este majoritar „la voturi" în cadrul soiurilor vechi româneşti...

La Odobeşti, soiul *Galbenă* ocupa aproximativ 2/3 din întreaga suprafaţă a podgoriei, alături de *Plăvaie*, care ocupa aproape cealaltă treime din suprafaţă, alcătuind sortimentul de bază. Pe lângă acestea, se găseau soiurile: *Tămâioasă*, *Cioinică*, *Cruciuliţa*, *Poamă pârce* şi *Poamă verde*. O vorbă din bătrâni, mai în glumă, mai în serios, spunea că „Picantul vinului de Odobeşti îl dădea *Poama pârce*, al cărui gust aminteşte mirosul de ţap", făcându-se probabil aluzie la faptul că vinul de Odobeşti avea puteri afrodisiace! Desigur, soiul *Galbenă* nu se găsea doar la Odobeşti, el era mult cultivat şi în podgoria Panciu şi, în general, în podgoriile din sudul Moldovei. De asemenea, era întâlnit şi în Muntenia, cu o răspândire mai mare în podgoria Dealu Mare.

Calitatea soiului *Galbenă de Odobeşti*, precum şi a vinului de Odobeşti, în general, a fost remarcată încă din cele mai vechi timpuri. Însuşi Dimitrie Cantemir, Domn al Moldovei (1710-1711), în lucrarea sa „Descriptio Moldaviae" (1715) aprecia vinul de Odobeşti ca fiind unul dintre cele mai bune vinuri din Moldova: „al treilea (*vin* - n.n.) la Odobeşti în ţinutul Putnei pe râul Milcov", (după *vinul* de Cotnari şi cel de Huşi - n.n.).

Interesante mi se par şi însemnările lui Ignaz Stephan Raicevich, consul al Austriei în Ţara Românească (1782):

Scanned with OKEN Scanner

„Dealul prețuit în Moldova este acela de la Odobești, din apropierea Focșanilor, care dă un vin asemănător șampaniei". La acea vreme șampania franțuzească era etalonul european al calității. Semnul de egalitate între vinurile obținute în podgoria Odobești și șampania franțuzească este cea mai înaltă apreciere calitativă pe care putea să o primească vinul românesc.

Chiar și după invazia filoxerei (1884) soiul *Galbenă de Odobești* a rămas pentru o vreme un soi de referință în plantațiile viticole românești. În 1912, profesorul Vasile Brezeanu făcea următoarea afirmație: „Varietatea românească cea mai stimată și cea mai căutată grație calităților sale pe care, dacă nu le îndeplinește în ultimul grad, le întrunește, în tot cazul, mai mult decât oricare altă varietate românească". Fără comentarii!

„Marea Enciclopedie Agricolă a României" (Vol. II, 1938) menționa faptul că *Galbenă de Odobești* este mult răspândită în țară, dă o producție mare de vinuri, și este considerat ca „vin tip pentru consumație curentă".

Ca și alte soiuri românești reputate și mult cultivate pe vremuri, soiul *Galbenă de Odobești* a ajuns ca, la data când scriu aceste rânduri, să fie cultivat pe o suprafață destul de modestă. Ce trist pentru *Galbenă de Odobești*, ce trist pentru podgoria Odobești, ce trist pentru viticultura românească!

Galbenă de Odobești a fost cunoscută în Moldova sub mai multe denumiri, dintre care amintim: *Galbenă de Căpătanu*, *Poamă galbenă*, *Bucium de poamă galbenă* etc.

Cu secole în urmă, când *Galbenă de Odobești* a ajuns în Muntenia, a primit numele de *Galbenă grasă* (a nu se confunda cu *Grasa de Cotnari* care mai are ca sinonim și numele de *Grasă galbenă*). În Dobrogea, din cauza ocupației turcești, soiul *Galbenă de Odobești* a fost botezat cu numele de *Sars Izum*.

Scanned with OKEN Scanner

Galbenă de Odobeşti este un soi autofertil şi de aceea poate fi cultivat în plantaţii mari şi pure.

Rezultate bune se obţin când soiul este plantat în pante cu expunere sudică, asigurându-i-se mai multă căldură şi lumină.

Galbenă de Odobeşti este un soi viguros. Lăstarii lui pot creşte din primăvară până în toamnă 3-4 metri şi chiar mai mult. Coacerea strugurilor se desăvârşeşte în cursul lunii septembrie şi în prima parte a lunii octombrie.

Strugurii sunt aripaţi, cilindro-conici, cu boabe dese, rotunde, de mărime mijlocie. Culoarea boabelor este, în general, galbenă, cu tentă ruginie pe partea expusă la soare. Strugurii sunt mijlocii spre mari, greutatea lor ajungând până la 350 g.

La cules, strugurii acumulează în medie 160-180 g/l zaharuri şi prezintă o aciditate totală destul de ridicată, cuprinsă între 4,5 şi 6,0 g/l.

Galbenă de Odobeşti dă recolte mari, putând ajunge chiar până la 20 000 kg struguri la hectar.

Din soiul *Galbenă de Odobeşti* se obţin vinuri albe cu o tărie alcoolică cuprinsă între 9 şi 11°.

Vinurile sunt seci, uşoare, vioaie şi lasă în cavitatea bucală o senzaţie plăcută de proaspăt şi de răcoare.

De obicei, vinurile din soiul *Galbenă de Odobeşti* se consumă tinere, adică în primul an de viaţă.

Este recomandată însoţirea lor cu brânzeturi proaspete şi cu mâncăruri uşoare pe bază de peşte, fructe de mare, carne de pasăre – la cuptor sau la grătar, sau raţă cu mazăre.

Scanned with OKEN Scanner

Galbenă uriașă

Galbenă este culoarea care pare a spune că strugurele este copt şi că trebuie cules. Denumirea de „*Galbenă*" se regăseşte la multe soiuri româneşti, fie ca nume, fie ca sinonim. Am putea cita, de exemplu, *Galbenă de Odobeşti*, *Galbenă de Ardeal*, *Galbenă de Căpătanu*, *Galbenă de Huşi*, *Galbenă verde* etc. În general, galben este o culoare delicată ce predispune la poezie, la meditaţie. De aceea poate părea curios că un soi de viţă de vie cu numele de *Galbenă* ar putea fi şi „uriaş" – *Galbenă uriașă*. Îți imaginezi un butuc imens de viţă de vie ce poartă nişte struguri mari, asemănători capetelor balaurului desprins din basmele româneşti pe care le ascultam în copilărie!

Galbenă uriașă este un soi vechi românesc „născut" pe plaiurile mioritice ale Moldovei. Unii autori afirmă că acesta ar fi o variaţie a soiului geto-dac *Galbenă de Odobeşti*.

Istoric vorbind, *Galbenă uriașă* a trecut Carpaţii cu multe secole în urmă, alăturându-se celorlalte soiuri „frăţeşti" din Transilvania. În prezent, acest soi mai este întâlnit doar răzleţ în unele podgorii din Transilvania şi Moldova. Menţionăm că el nu este cultivat în afara teritoriilor româneşti.

Soiul este autofertil, cu un polen foarte abundent, de aceea poate fi folosit şi ca polenizator pentru alte soiuri deficitare.

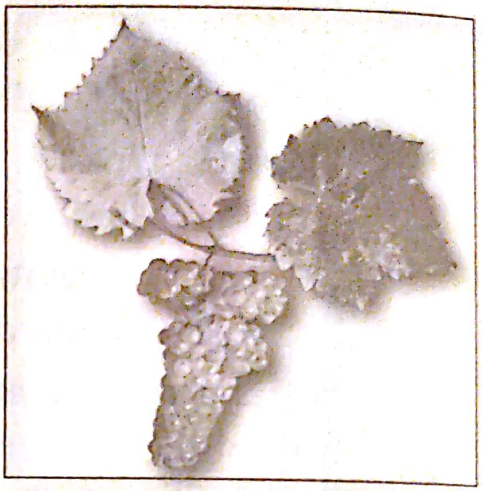
Scanned with OKEN Scanner

Galbenă uriaşă este un soi cu coacere târzie. Strugurii sunt uniaxiali, cilindro-conici, ajungând până la o lungime de 20-22 cm, cu boabe dese şi neomogene ca mărime. Boabele sunt zemoase, sferice, de culoare galben-verzui, uneori cu nuanţă aurie pe partea însorită. *Galbenă uriaşă*, aşa cum spune şi numele, are struguri cu boabe mari, fiecare bob cântărind peste două grame, iar diametrul ajunge uneori până la 20 mm. De notat este că bobul altor soiuri de struguri pentru vin nu cântăreşte mai mult de 1,5 grame. În anii normali, culesul are loc la începutul lunii octombrie, strugurii acumulând în jur de 150-170 g/l zaharuri. Un strugure de *Galbenă uriaşă* poate atinge greutatea de 450 de grame, aproape doi struguri la kilogram. Producţia de struguri la hectar este foarte mare, în medie de 20 000 kg, ajungând uneori chiar până la 50 000 kg. În general, vinurile au o tărie alcoolică ce variază între 8,5-9,5° şi o aciditate de 4-4,5 g/l. Fiind vinuri albe cu o tărie alcoolică mică, sunt recomandate a se consuma în prima parte a anului de producere, de aceea ele pot fi asociate cu brânzeturile româneşti de primăvară: caşul şi urda, şi cu preparate uşoare din peşte de apă dulce.

Cu toate că, pentru majoritatea viticultorilor din România, *Galbenă uriaşă* este un soi aproape uitat, îl găsim totuşi amintit în multe publicaţii străine de specialitate. Interesantă mi se pare menţiunea din „Dictionnaire Encyclopédique des Cépages" cu privire la vinul obţinut din acest soi: „Léger, destiné à la consommation courante, servant aussi pour les coupages ou la distillation", ceea ce, oenologic vorbind, ar însemna că: din soiul *Galbenă uriaşă* se obţin vinuri agreabile, uşoare. Ele pot fi folosite în cupaje, sau pentru realizarea unor distilate de vin de calitate.

Scanned with OKEN Scanner

Gordan



„*Crâmpoșia* dă tăria, *Braghina* aduce spuma, *Gordanul* umple butea, iar *Tămâioasa* dă aroma", așa a rămas în popor, vreme de secole, această zicală referitoare la sortimentul tradițional al podgoriei Drăgășani. Această expresie, „nevinovată" la prima vedere, este o dovadă a caracterului latin al limbii române. „Butea" (butoiul românesc), vine din limba latină, de la cuvântul „buttis". Putem remarca astfel și aspectul latinesc al vinului românesc! Acest soi nu a trecut niciodată granițele teritoriilor românești. Este menționat în "Ampélographie" atât sub numele de *Gordan alb*, cât și cu sinonimul de *Corb alb*.

Numele *Gordan* sugerează multă forță, energie și masculinitate.

Într-adevăr, acest soi este un foarte bun polenizator. De aceea, în urma observațiilor făcute de generațiile de viticultori anonimi, a fost ales soiul *Gordan* pentru a fi folosit ca partener „fecundator" pentru soiurile *Braghină* și *Crâmpoșie*, care sunt autosterile. Așadar, putem spune că *Gordan* este „bărbatul" care asigură producția de struguri în familia soiurilor tradiționale din podgoria Drăgășani.

În decursul secolelor, *Gordan* a fost cultivat mai mult în podgoriile din Muntenia și Oltenia. În jurul anului 1900 acest

Scanned with OKEN Scanner

soi era prezentat astfel: „*Gordan* este una dintre varietăţile care înaintea filoxerei popula mai mult viile din judeţele Gorj, Vâlcea, Olt, Argeş, Romanaţi şi până în Dâmboviţa". Mai târziu, în „Marea Enciclopedie Agricolă a României" (1938) sunt indicate cu precizie câteva sinonime cu care era întâlnit soiul *Gordan* în cultură: „*Gorgan*, *Gordan* – în judeţele Mehedinţi şi Gorj, *Băldoaie* – în judeţele Olt, Argeş şi Romanaţi, *Corb alb* – în judeţele Muscel şi Dâmboviţa". Este interesantă această ultimă asociere de cuvinte: *Corb alb*. Ce imaginaţie! Câtă poezie!

Gordan a mai fost cunoscut şi sub alte denumiri: *Gorgan alb, Gordanul alb, Gordan mic, Gordan mare, Gordană, Jordan* etc.

Acest soi are atâtea sinonime, încât nu e de mirare că s-au făcut atâtea confuzii.

Astfel, în literatura de specialitate există multe păreri cu privire la soiul *Gordan*. Unii au atribuit numele de *Gordan* ca sinonim soiului *Gordin* din Dealul Mare, ceea ce în timp s-a dovedit a fi o eroare. Alţii susţin că soiul vechi românesc *Iordan*, cultivat în Moldova şi Transilvania, ar fi unul şi acelaşi cu *Gordan*. Explicaţia ar consta în aceea că, de la rădăcina cuvântului *Iordan*, numele a evoluat către *Jiordan*, apoi *Giordan* şi, în final, a ajuns *Gordan*.

Însă marea majoritate a autorilor susţin că *Iordan* şi *Gordan* sunt două soiuri distincte, aparţinând aceluiaşi sortogrup (sunt înrudite). De unde şi zicala ce dăinuie în popor: „*Gordanul* frate bun cu *Iordovanul*."

Literatura străină recunoaşte că *Gordan* este un soi românesc cultivat încă din timpuri străvechi în aceste locuri: „Cépage de cuve blanc cultivé depuis longtemps en Roumanie".

Scanned with OKEN Scanner

Gordan este un soi cu o vigoare foarte mare. Lăstarii acestuia pot creşte „ca-n poveste", ajungând până la 4 metri într-un an.

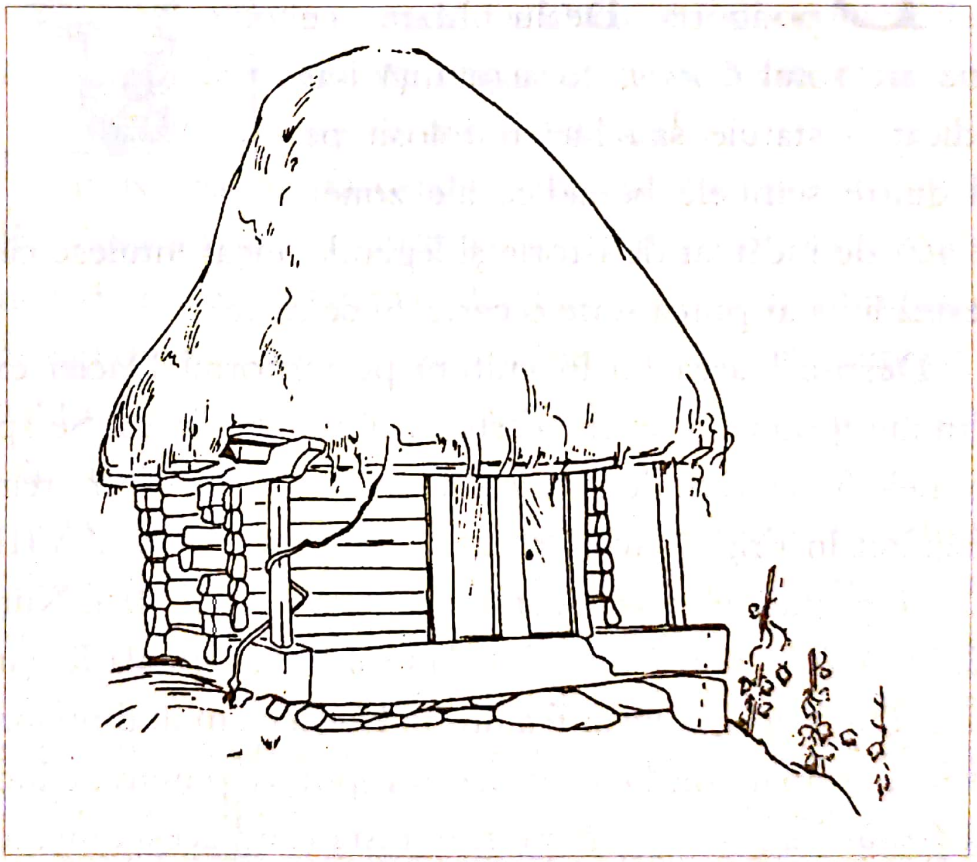
De obicei, coacerea strugurilor (pârga) începe în cursul lunii august şi, uneori, chiar la sfârşitul lui iulie, strugurii ajungând la maturitate în cursul lunii septembrie şi, mai rar, în prima parte a lui octombrie. Datorită coacerii lente, strugurii soiului *Gordan* nu se stafidesc, şi pot fi lăsați pe butuc până toamna târziu, cu condiția ca în zona respectivă să nu existe pericol de brume sau ploi multe. În acest mod se acumulează o cantitate şi mai mare de zaharuri în boabe. Strugurii sunt cilindrici sau cilindro-conici, ajungând la 15-18 cm lungime, cu boabe îndesate pe ciorchine şi neomogene ca mărime. Greutatea unui strugure variază între 200-500 g. Boabele sunt sferice, de culoare verde-gălbui, frumos rumenite pe partea expusă la soare. Miezul este nearomat, dulce-acrişor şi zemos. La coacere, soiul *Gordan* ajunge la 160-180 g/l zaharuri şi, mai rar, la 200 g/l. Producția de struguri la hectar este foarte mare, de 25 000-27 000 kg, dar poate ajunge aproape de 50 000 kg, obținându-se astfel mai mult de 10 kg de struguri pe butuc – „o găleată la butuc". Iată de ce a apărut zicala „*Gordanul* umple butea".

Vinurile obținute din soiul *Gordan* sunt vinuri albe seci, plăcute la gust şi cu o aciditate medie de 4-5 g/l.

Conținutul în alcool este moderat, cuprins între 9,0 şi 10,5°, dar în unii ani poate depăşi 11°. Acestea sunt vinuri de cursă lungă şi se consumă de obicei tinere. Datorită acidității pe care o au, cred că aceste vinuri ar putea fi încercate şi pentru obținerea spumantelor.

Scanned with OKEN Scanner

Vinul poate fi consumat atât ca aperitiv, cât şi în timpul mesei, în asociere cu preparate pe bază de peşte sau carne de pasăre.



Pivniță țărănească veche din Oltenia.

Scanned with OKEN Scanner

Gordin

Dacă ar fi ştiut viticultorii din podgoria Dealu Mare ce istorie are soiul *Gordin*, cu siguranță i-ar fi ridicat o statuie sau l-ar fi folosit pe unul dintre semnele heraldice ale zonei. Este atât de încărcat de istorie şi legendă, încât intuiesc că din povestea lui s-ar putea scrie o carte. Şi ce carte!

Despre luarea lui în cultură pe teritoriul Daciei există mai multe ipoteze. Dintre acestea voi aminti câteva. Se spune că numele lui ar veni de la tracul Gordinus, unul dintre regii ce au stăpânit în Frigia. Acest regat s-a format în sec. al VIII-lea î.Hr., şi era situat în partea central-vestică a Asiei Mici. Numele soiului *Gordin* ar putea veni şi de la Gordion, capitala Regatului Frigian. Din Frigia, soiul ar fi ajuns în Dacia cu mult timp înainte de venirea romanilor. Pe baza acestor ipoteze putem deduce că soiul *Gordin* l-a „cunoscut" pe Burebista când acesta încerca să reducă suprafețele viticole din Dacia.

Alți autori afirmă că soiul *Gordin* a fost adus pe aceste meleaguri de romani, la scurt timp după ocuparea Daciei de către împăratul Traian. Acestui soi i s-a dat numele de *Gordin* în cinstea generalului roman Gordinus, unul dintre eroii luptelor dintre geto-daci şi romani.

Scanned with OKEN Scanner

O altă legendă spune că denumirea soiului se trage de la cei trei împărați romani care au purtat același nume, Gordianus. De menționat că toți trei au avut și același prenume: Marcus Antonius. De aceea istoria, pentru a-i identifica, i-a departajat, în ordinea perioadei de domnie, cu numerele I, II și III. Cei trei împărați au avut o domnie foarte tragică și scurtă (în total doar șase ani, între 238-244 d.Hr.), murind în luptă sau asasinați. În memoria lor, legiunile romane din Dacia ar fi dat numele de *Gordin* acestui soi de viță de vie deja existent pe aceste meleaguri.

... Și câte legende or mai fi existând...

În istoria lui fascinantă, trebuie menționat faptul că soiului *Gordin* i se mai atribuia, în mod greșit, ca sinonim, și numele de *Gordan*. După cel de-al doilea război mondial, când ampelografia în România „și-a intrat complet în drepturi", s-a dovedit că soiul *Gordin* nu are nicio legătură cu soiul *Gordan* și nici cu *Gordin gurguiat*.

Vechimea ancestrală a soiului *Gordin* este întărită și de literatura străină de specialitate: „Cépage de cuve blanc cultivé en Roumanie, qui serait l'un des plus anciens plants roumains". Acest citat este un argument în plus care atestă că *Gordin* din care se obțin vinuri albe, se numără printre soiurile românești a cărui luare în cultură se pierde în negura vremurilor.

Soiul *Gordin*, răspândit mult în Dacia, s-a restrâns treptat-treptat, devenind în timp soi de bază în podgoria Dealu Mare, de unde și-a luat și sinonimul de *Gordin din Dealu Mare* sau *Gordin de Dealu Mare*. În literatura românească de specialitate soiul *Gordin* este cunoscut și sub sinonimul de *Gordin mărunt*.

Este regretabil că unele soiuri, cu o istorie străveche, precum soiul *Gordin*, sunt „denaturate", ca origine sau nume, de

Scanned with OKEN Scanner

interesele politice. De exemplu, *Gordin mărunt* sinonimul soiului românesc *Gordin* devine în Moldova, dintre Prut şi Nistru, soi de sine stătător. Literatura străină îl prezintă în mod eronat astfel: " *Gordin mărunt* – cépage blanc de Moldavie". E de zâmbit... acelaşi soi, vechi de peste 2000 de ani are două nume: e şi "de Roumanie" cu numele *Gordin*, e şi " de Moldavie" cu numele de *Gordin mărunt!*...

Menţionăm că soiul *Gordin* este unul dintre soiurile româneşti descrise în prima lucrare românească de ampelografie, „Introduction à l'Ampélographie Roumaine" (1900), semnată de omul de ştiinţă George Nicoleanu, lucrare premiată la Expoziţia de la Paris. De asemenea, soiul este menţionat în lucrarea „Ampélographie" din Franţa.

Cu privire la rolul jucat de soiul *Gordin* în viticultura românească, interesante sunt de amintit însemnările profesorului Vasile S. Brezeanu, în „Tratatul de Viticultură": „...înaintea distrugerii viilor româneşti de către filoxeră, *Gordinul*, în amestec cu *Băşicata*, formau temelia viilor din Dealu Mare. Tot acestor varietăţi li se datoreşte în mare parte reputaţiunea dobândită de vechile vinuri din Dealu Mare".

Un singur soi... şi ce istorie!

Soiul *Gordin*, fiind autofertil, poate fi cultivat în plantaţii pure, dar şi în asociaţie biologică cu soiuri autosterile care au nevoie de polenizatori.

Soiul *Gordin*, indiferent de condiţiile de mediu în care este cultivat, are o putere scăzută de acumulare a zaharurilor. De aceea, cu toate că intră în pârgă către sfârşitul lunii iulie, procesul de maturare a strugurilor şi de acumulare a zaharurilor evoluează lent, aceştia ajungând

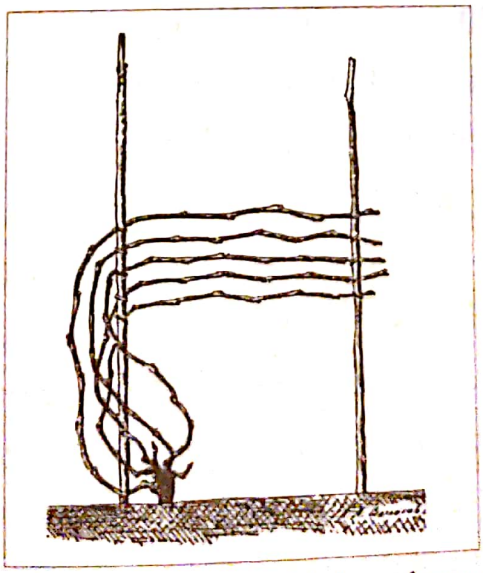
Scanned with OKEN Scanner

la maturitate abia la începutul lunii octombrie. *Gordin* este unul dintre puținele soiuri pentru vin care intră devreme în pârgă. Boabele lui cu pielița subțire încep să se înmoaie și să acumuleze zaharuri, atrăgând unele păsări, în special mierlele. Iată de ce cultivatorii i-au dat soiului *Gordin* și denumirea de „*Mierlița*".

Soiul *Gordin* este un soi de vin foarte productiv. La un hectar se obțin aproximativ 20 000-25 000 kg de struguri, dar producția acestui soi poate ajunge chiar până la 35 000 kg/ha.

La cules, concentrația zaharurilor în must poate atinge 190 g/l. În general, din soiul *Gordin* se obține un vin alb cu o tărie alcoolică medie, între 9-10°. Vinul poate fi consumat ca atare, dar poate fi folosit și în cupaje cu alte soiuri, sau poate fi utilizat ca materie primă pentru distilate.

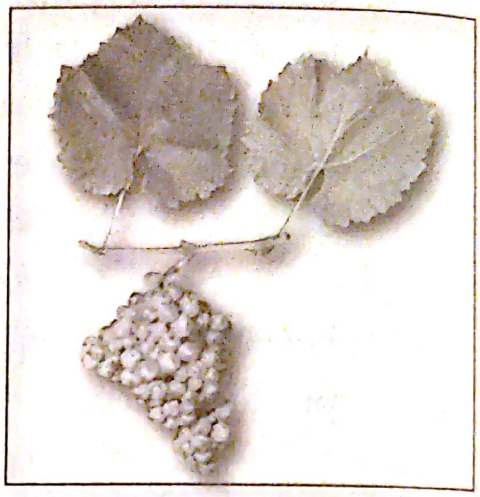
Vinurile obținute din *Gordin* se recomandă a fi consumate în primul an de la preparare, ele nepretându-se la învechire. Pot însoți preparate precum pește prăjit cu roșii, păstrăvi în aspic sau rasol de șalău.



Mod tradițional de tăiere a butucului și conducere a coardelor.
Podgoria Dealu Mare.

Scanned with OKEN Scanner

Gordin gurguiat



Gordin gurguiat este un soi destul de controversat, care şi-a căpătat cu greu identitatea. Aceasta din cauza faptului că în România ampelografia s-a dezvoltat mai mult după cel de-al doilea război mondial. Ampelografia este ramura ştiinţei viticole care are ca obiect studiul familiei *Vitaceae*, al genurilor, al speciilor şi soiurilor de viţă de vie şi portaltoi existente.

Cultivat în ţara noastră din timpuri străvechi, soiul *Gordin gurguiat* a dispărut azi aproape complet din podgoriile româneşti. Multă vreme s-a crezut că *Gordin gurguiat* este un biotip al soiului *Gordin*, aşa cum *Ţârţără* este un biotip al soiului *Frâncuşă*. De exemplu, în descrierea făcută de George Nicoleanu în lucrarea „Introducere în Ampelografia Română" (1900) se vorbeşte de două sub-varietăţi ale soiului *Gordin* – *Gordin gurguiat* sau *Timpurie* (cu boabele mari şi ovale) şi *Gordin mărunt* sau *Mierliţa* (cu boabele îndesate şi mai mici). Mai târziu şi „Marea Enciclopedie Agricolă a României" (1938), consemnează aceeaşi eroare: „Din cele două sub-varietăţi semnalate, *Gordin gurguiat* sau *Timpuria* este preferabil, asigurând un produs calitativ superior, şi având totodată o producţiune mai mare la hectar. *Gordin mărunt*, având o coacere mai avansată faţă de *Gordin gurguiat*, este ciupit de

Scanned with OKEN Scanner

păsări la maturitate, iar bobiţele mici, cu pieliţa prea subţire, sunt expuse putreziciunii în toamnele ploioase".

Pornind de la unele texte publicate în România la începutul secolului al XX-lea cu privire la soiul *Gordin*, literatura străină consemnează aceleaşi erori: „Deux variétés de ce cépage: Le *Gordin gurguiat*, connu sous le nom de *Timpurie*, à cause de sa précocité et de ses grains un peu ovoïdes et plus gros, et le *Gordin marunt* (petit) qui est synonyme de *Mierlitza*, à petits grains sphériques, mûrissant de bonne heure et préféré pour ce motif par les merles", ceea ce în traducere ar însemna că soiul *Gordin* are două varietăţi: *Gordin gurguiat*, cu sinonimul *Timpurie*, datorită precocităţii şi a boabelor un pic ovoide şi mai cărnoase, şi *Gordin mărunt*, cu sinonimul Mierliţa, cu boabe mici, sferice, ce încep să se coacă devreme şi din această cauză sunt preferate de mierle. Totuşi, studiile ampelografice efectuate recent au stabilit că *Gordin gurguiat* este un soi de sine-stătător, cultivat numai pe teritoriul României. Ampelografia franceză îl menţionează ca fiind soi românesc.

Interesantă este etimologia cuvântului „gurguiat". Cuvântul vine de la „gurgui", denumire veche folosită în popor pentru a numi partea cea mai strâmtă, în formă de cioc, aflată la gura ulciorului românesc. O explicaţie „bahică" a cuvântului: ca să poată fi băut, vinul din ulcior trebuie să treacă prin gurgui.

A fost cultivat în decursul timpului pe mari suprafeţe, în special în Muntenia. După începerea distrugerii soiurilor româneşti de către filoxeră (1884), soiul a suferit o reducere drastică a suprafeţelor plantate, în prezent găsindu-se în unele colecţii ampelografice şi, cred, în stadiul de butuci bătrâni, în plantaţiile viticultorilor români din podgoria Dealu Mare.

Scanned with OKEN Scanner

Fiind un soi autofertil, *Gordin gurguiat* poate fi cultivat în plantații pure. Având polenul fertil și abundent, poate fi folosit ca bun polenizator pentru soiurile deficitare.

În regiunile reci și ploioase, acest soi nu se comportă bine, de aceea se recomandă a fi plantat pe pante însorite și bine aerisite. O caracteristică a soiului *Gordin gurguiat* este că rezistă bine la secetă.

Producția de struguri la hectar a soiului *Gordin gurguiat* este mare (25 000-30 000 kg) și poate ajunge chiar la peste 50 000 kg.

Din soiul *Gordin gurguiat* se obțin vinuri albe seci, ușoare, cu multă prospețime și plăcute la gust. Tăria alcoolică medie variază în jurul a 10°. Se recomandă a se consuma tinere. Datorită acidității mari, 6,0 g/l, vinurile se pretează foarte bine pentru obținerea spumantelor și a distilatelor de vin.

De obicei, aceste vinuri sunt vinuri „lungi", de petrecere. Ele pot fi savurate mai ales pe timp de vară. Însoțesc foarte bine brânzeturile românești de primăvară, cum ar fi cașul și urda.

Scanned with OKEN Scanner

Grasă de Cotnari

Despre niciun soi românesc nu s-a scris atât de mult şi nu au existat atâtea controverse ca despre soiul *Grasă*, cunoscut şi sub numele de *Grasă de Cotnari*.

Istorici, oameni de ştiinţă, cronicari, scriitori şi specialişti, atât români, cât şi străini, au dedicat în însemnările lor multe pagini acestui soi şi calităţii vinurilor obţinute.

Grasă s-a născut, după majoritatea autorilor, în inima Daciei istorice, pe teritoriul actual al podgoriei Alba, podgorie „prea veche pentru ca istoria să-i poată desluşi începuturile". De aceea, se crede că *Grasă* este un soi ancestral cultivat din cele mai vechi timpuri.

Unele personalităţi din domeniu consideră că soiul *Grasă* (cunoscut în podgoria Alba şi sub denumirile de *Grasul* sau *Graşi*), ar avea o origine comună cu soiul *Furmint*, cele două făcând parte din acelaşi sortogrup. De aici, din Alba-Iulia, soiul *Grasă* a ajuns mai târziu la Cotnari, iar soiul *Furmint* s-a împământenit în podgoria Tokay din Ungaria. Aşa s-a ajuns la obţinerea de vinuri dulci de mare calitate: în podgoria Cotnari, datorită soiului *Grasă*, iar la Tokay, datorită soiului *Furmint*. Ipoteza originii comune a celor două soiuri se confirmă nu numai prin unele caracteristici morfologice asemănătoare, dar

Scanned with OKEN Scanner

și prin faptul că atât *Grasă*, cât și *Furmint* se găsesc și astăzi răspândite răzleț în podgoria Alba.

În literatura română, unii autori insistă asupra faptului că soiul *Grasă* a fost adus la Cotnari de Ștefan cel Mare, ca urmare a întâlnirii cu regele Ungariei Matei Corvin, la Alba-Iulia. Apreciind vinul obținut din soiul *Grasă*, Voievodul a primit în dar butași din acest soi. Plantat la Cotnari, *Grasă* s-a naturalizat în timp și s-a adaptat perfect la condițiile climatice din această podgorie. Vinul obținut aici, cunoscut sub numele de *Grasă de Cotnari*, a depășit cu mult calitățile vinului obținut din soiul *Grasă* în podgoria de origine – Alba.

O altă variantă, la fel de susținută în literatura de specialitate din România, se referă la faptul că soiul *Grasă* ajunsese pe teritoriul actual al podgoriei Cotnari (podgorie la fel de veche ca și Alba), cu mult timp înainte de domnia lui Alexandru cel Bun (1400-1432). Așadar, această variantă elimină ipoteza că acest soi a fost adus de Ștefan cel Mare, care a domnit mult mai târziu (1457-1504).

Există și opinii după care soiul *Grasă* ar fi de origine locală cultivat în zona podgoriei Cotnari din vremuri îndepărtate.

Dar, oricum, fie el „plămădit" la Alba-Iulia, ori „creat" la Cotnari, un lucru este sigur: soiul *Grasă* este un vechi soi autohton cu care viticultorii români s-au mândrit și se mândresc și astăzi. Din acest soi se obțin vinuri demidulci și dulci, considerate a fi printre cele mai bune vinuri din lume.

Contrar celor arătate cu privire la originea românească a soiului *Grasă*, în literatura străină au apărut multe informații complet eronate. Una din ele susține că Ștefan cel Mare ar fi adus de fapt la Cotnari, direct din Ungaria, soiul *Furmint*, iar *Grasă de*

Scanned with OKEN Scanner

Cotnari de astăzi ar fi o variantă rezultată din soiul *Furmint*. Deci, este ignorată complet originea românească a soiului *Grasă*. Ajungem la paradoxul că acest soi românesc nu este românesc! Exemplele ar putea continua...

Grasă de Cotnari este cunoscut şi prin sinonimele *Grasă mică*, *Grasă mare*, *Grasă galbenă*, *Poamă grasă*. Este cazul să menţionăm că, în unele publicaţii străine şi, uneori, în cele româneşti, soiul *Furmint* şi soiul *Armaş* apar în mod eronat ca sinonime ale soiului *Grasă de Cotnari*. În „Ampélographie" lucrare apărută în Franţa, soiul *Grasă de Cotnari* este prezentat sub denumirile de *Grasă mare* şi *Grasă mică*.

Soiul *Grasă de Cotnari* este cultivat în podgoria Cotnari alături de soiurile româneşti *Frâncuşă*, *Fetească albă* şi *Tămâioasă românească*, alcătuind sortimentul tradiţional al podgoriei – singurul care se mai păstrează în România. Din acest motiv, podgoria Cotnari este numită şi „rezervaţia viticolă naţională".

De asemenea, soiul *Grasă de Cotnari* este cultivat pe suprafeţe mari în centrul viticol Pietroasele, din podgoria Dealu Mare, iar pe suprafeţe neglijabile, şi în alte zone viticole ale României.

Strugurii soiului *Grasă de Cotnari* sunt mijlocii, cilindro-conici, uneori ramificaţi, cu boabe rare, care sunt ovoide, de mărime mijlocie, neomogene, cu pieliţa de culoare galben-verzui şi cu pete ruginii pe partea însorită.

Plantaţiile, atât la Cotnari, cât şi la Pietroasele, se găsesc pe coaste însorite şi bine aerisite. Aceste condiţii favorizează soiul *Grasă de Cotnari* să acumuleze peste 300 g/l zaharuri (maximum a fost atins în anul 1958, la Cotnari, când a acumulat 520 g/l zaharuri).

Scanned with OKEN Scanner

În toamnele calde și uscate, ciuperca *Botrytis cinerea*, numită „mucegaiul nobil", popular cunoscută și sub denumirea de „putreziciunea nobilă", este frecvent întâlnită pe strugurii soiului *Grasă de Cotnari*. Această ciupercă provoacă înnobilarea (stafidirea) boabelor, prin eliminarea apei din miez, fenomen numit „botritizare". Pieliţa boabelor la *Grasă de Cotnari* are o anumită alcătuire ce favorizează dezvoltarea pe suprafaţa boabelor a „mucegaiului nobil" produs de ciuperca *Botrytis cinerea*.

Ciuperca „instalată" pe boabe provoacă perforarea pieliţei, care este destul de subţire, determinând astfel accelerarea procesului de evaporare a apei din bob și deci concentrarea mustului.

În aceste condiţii, producţia de struguri la hectar este foarte mică, de obicei în jur de 4 000-5 000 kg.

Producerea unor vinuri dulci naturale, provenite din strugurii soiului *Grasă*, ce au suferit fenomenul de botritizare (stafidire), implică aplicarea unei tehnologii specifice. Aceasta necesită un consum mare de forţă de muncă și multă, multă migală, asemănătoare, s-ar putea zice, cu cea a căutătorilor de aur în nisipurile aurifere.

În acest sens, tehnologia ideală ar fi ca boabele înnobilate (stafidite) sau fracţiunile de struguri ce au un procent ridicat de boabe stafidite, să fie culese direct din plantaţii, după care să urmeze recoltarea totală a strugurilor. În practică, separarea boabelor stafidite are loc odată cu recoltarea totală a strugurilor. Zdrobirea boabelor stafidite se face atent, evitându-se sfărâmarea seminţelor, până ce se obţine o pastă. Această pastă se amestecă cu mustul obţinut tot din soiul *Grasă*, dar din struguri nestafidiţi,

Scanned with OKEN Scanner

în proporţie de 1kg pastă la 3 litri must. Macerarea acestui amestec (pastă şi must) durează câteva ore, la o temperatură de 25-26°C, după care, prin presare, se extrage partea lichidă. Temperatura de fermentare a acestui produs lichid obţinut (care este un must natural cu o concentraţie mare de zaharuri) nu trebuie să depăşească 20°C. În momentul realizării echilibrului de alcool-zahăr dorit, se sistează fermentaţia alcoolică.

Vinurile dulci de *Grasă*, obţinute din strugurii culeşi la stafidirea boabelor, prezintă însuşiri organoleptice şi de compoziţie asemănătoare cu cele ale altor vinuri de acest gen din lume. Aceste vinuri se caracterizează prin conţinuturi importante de glicerol şi extract, ceea ce le conferă onctuozitate (vin caracterizat prin „moliciune" gustativă, lipsit de elemente de asprime) şi corpolenţă (vin consistent, bogat în alcool şi extract, generos, care atribuie o senzaţie de „forţă"). În mod obişnuit, vinurile obţinute au o tărie alcoolică de minim 12°, o aciditate totală destul de ridicată, iar conţinutul în zaharuri depăşeşte 50 g/l.

Când sunt tinere, vinurile dulci din soiul *Grasă* au culoare galben-verzui sau galben cu reflexe verzui. Ele sunt caracterizate printr-o aromă unică, ce aminteşte de cea a caiselor uscate, de ceara de albine sau de stafide. Această aromă se datorează, în parte, substanţelor produse de putregaiul nobil.

Gustul vinurilor este complex şi pare a fi compus din cel al miezului de nucă împletit cu dulceaţa stafidelor, la care participă şi o nuanţă fină de migdale dulci.

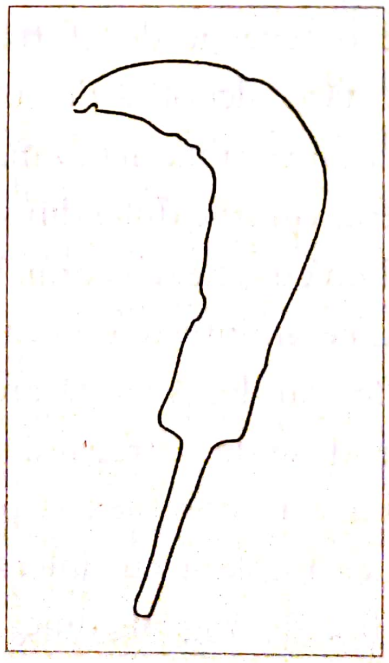
Vinurile dulci obţinute din soiul *Grasă* la Cotnari şi la Pietroasele câştigă prin maturare la vas, care trebuie să dureze între 12 până la maxim 24 luni – perioadă determinată de calitatea

Scanned with OKEN Scanner

anului de recoltă. Învechirea la sticlă poate să dureze, în funcție de destinație, de la câteva luni până la 10-15 ani, și chiar mai mult. Odată cu învechirea, și culoarea vinului suferă schimbări, ajungând până la culoarea aurului platinat, completată uneori cu nuanțe chihlimbarii, asemănătoare cu cele ale frunzelor de viță în timpul toamnei.

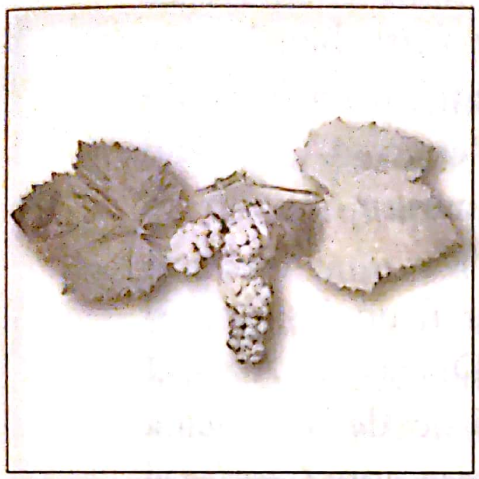
Este regretabil că vinurile obținute din soiul *Grasă de Cotnari*, ce se bucură de elogiile unor mari cunoscători în ale vinului din toată lumea, sunt „uitate" de multe ori de publicațiile de specialitate ce apar în străinătate.

Fiind un vin demidulce sau dulce, *Grasă de Cotnari* se consumă la sfârșitul mesei, împreună cu desertul.



Cosor din fier pentru tăiat viţa de vie, de origine geto-dacă. Cotnari, judeţul Iaşi.

Scanned with OKEN Scanner



Iordană

Iordana, Iordovană, Iordan, Iordahan, Iordovan, Iordan alb, Iordan galben, Iordan verde, Jordan, Jordovan, Jordan alb, Jordan galben, Jordan verde, Jordana, iată multitudinea de sinonime ale acestui soi, întâlnită în literatura de specialitate românească. Cu adevărat, este unul dintre soiurile autohtone cu o „biografie" pe care, cu cât o studiezi mai mult, cu atât devine mai interesantă, mai plăcută şi mai plină de surprize. Majoritatea autorilor consideră că „certificatul de naştere" al acestui soi, adică luarea lui în cultură, a fost semnat de populaţia geto-dacă ce locuia în spaţiul cuprins între Carpaţi şi Nistru, cu mult timp înainte de apariţia creştinismului.

Fiind un soi cu creştere şi vigoare mare, lăstarii pot creşte într-un an, ca în poveştile populare, până la 3,5-4 metri. *Iordana* a supravieţuit şi în epoca migraţiilor, când plantaţiile de vii au fost călcate de copitele neastâmpărate ale cailor care au trecut valuri-valuri spre vestul Europei.

În timp, *Iordană* a devenit unul dintre soiurile de bază ale Moldovei, fapt consemnat de mai mulţi autori:

– „*Iordana,* sau *Iordanul galben*, este o varietate ce se găseşte în Moldova, împrejurul Cotnarilor";

– „Renumele vinurilor din regiunea Iaşi îl produceau varietăţile *Frâncuşă, Galbenă, Fetească, Iordan, Grasă* şi *Verdele*";

Scanned with OKEN Scanner

– „Această varietate este originară din Moldova, unde este cunoscută din timpurile cele mai vechi. Se găsește în toată Moldova, de la Cotnari și până la Odobești, unde-i merge foarte bine".

Din Moldova, „luându-și inima în dinți", soiul *Iordană* a trecut Carpații și s-a "așezat" în Transilvania "ca acasă", aducând o mare contribuție la creșterea prestigiului vinurilor obținute pe acestr meleaguri românești.

A existat o ipoteză că soiul *Iordan* ar fi unul și același cu *Gordan*, un alt soi românesc cultivat la Drăgășani. Această ipoteză se bazează pe un alt argument lingvistic: de la rădăcina cuvântului *Iordan*, numele a evoluat către *Jiordan*, apoi *Giordan* și în final a ajuns *Gordan*. În timp, s-a dovedit că atât soiul *Iordan*, cât și *Gordan* sunt soiuri vechi românești diferite, care fac parte din același sortogrup, de unde și zicala din popor: "*Iordovanul* frate bun cu *Gordanul*".

Deși soiul *Iordană* nu deranja pe nimeni și „trăia" nestingherit în spațiul românesc, se pare că i-a fost dat să poarte provizoriu o altă „cetățenie". Din cauza faptului că unii ampelografi maghiari susțin că acest soi ar proveni din Ungaria, a făcut ca în literatura franceză să apară informația greșită: „Cépage de cuve blanc originaire de Hongrie cultivé en Roumanie", ceea ce ar însemna că *Iordană* este un soi pentru vinuri albe, originar din Ungaria și cultivat în România! Ce eroare!

Realitatea este că soiul *Iordană* este cultivat și în Ungaria. În literatura de specialitate din această țară soiul nu este prezentat sub numele de *Iordană*, ci este întâlnit cu următoarele denumiri maghiare: *Járdovány, Fehér Járdovány, Fehér tökös, Fehér karai.* Pentru că nu se menționează numele soiului *Iordană* și originea sa *românească*, a apărut convingerea, atât la viticultorii maghiari, cât și la alți autori străini, că *Iordană* este

Scanned with OKEN Scanner

un soi maghiar. Consider că această opinie nu are fundament, de vreme ce soiul *Iordană*, așa cum am arătat, a fost cultivat în spațiul geto-dacic cu mult timp înainte de ocupația romană și deci cu un mileniu înainte de epoca migrațiilor.

Iordană este un soi autofertil, adică procesul de fecundare se face cu polen din aceeași floare și deci poate fi cultivat în plantații pure. Ca atare, poate fi folosit el însuși ca un bun polenizator pentru alte soiuri deficitare (autosterile). *Iordană* are o perioadă lungă de vegetație, de 180 și chiar 210 zile, de aceea este indicat a fi cultivat în locurile unde lunile septembrie și octombrie sunt călduroase și secetoase, în general, pe pante însorite cu expunere sudică.

Este un soi cu coacere târzie, strugurii ajungând la maturitate la sfârșitul lunii septembrie și începutul lunii octombrie, când acumulează în medie 160-180 g/l zaharuri. Strugurii sunt cilindrici, aripați, de mărime mijlocie, compacți. La coacere, boabele sunt sferice, de culoare verde-gălbui și cu miezul zemos. Producția de struguri realizată la hectar variază între 12 000-16 000 kg, dar poate ajunge până la 20 000 kg. Când e tânăr, vinul obținut din *Iordană* are culoare galben-verzui și este foarte atractiv prin însușirile sale organoleptice. Cu o aromă de floră spontană, desprinsă parcă din plaiurile istorice ale Transilvaniei, vinul se impune printr-o savoare plăcută și delicată. Vioi, fructuos și cu multă prospețime, lasă un gust persistent și foarte agreabil. Vinul este fructuos dacă își păstrează caracteristicile gustative și olfactive ale strugurilor proaspeți, însușire proprie vinurilor noi, care se estompează prin învechire.

Vinul atrage atenția și trezește interesul amatorilor de vinuri tinere. De obicei, aceste vinuri au un conținut în alcool

Scanned with OKEN Scanner

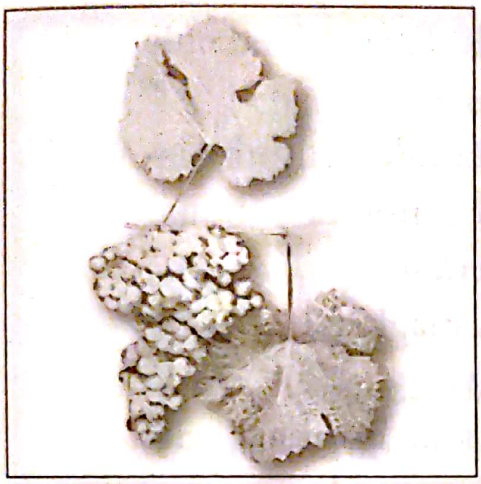
de 9-10°, dar se remarcă printr-o aciditate totală ridicată ce depăşeşte 5,0 g/l. Ele pot fi folosite şi ca materie primă pentru obţinerea vinurilor spumante de calitate. De aceea, în ultimul timp, podgoriilor Târnave, Alba, Sebeş-Apold şi Silvaniei li s-a „oferit" o nouă viaţă – „mai spumantă" obţinându-se aici celebre spumante româneşti. Din vinurile de *Iordană* se obţin şi distilate de vin învechite.

Aici e locul să fie citată lucrarea „Viieriul român" de Nicolau Iosif (Sibiu, 1906) care, în câteva cuvinte, caracterizează, ca un „radiolog", soiul *Iordană,* cunoscut în Comitatul Sibiului cu sinonimul *„Goarneşi":* „Strugurii se coc pe la începutul lui octomvrie, sunt mari şi rodesc bine, dau vin mult şi bun". Fără comentarii!

În general, consumându-se când sunt tinere, adică în primul an de la recoltare, se recomandă a acompania mâncărurile pe bază de peşte sau fructe de mare, brânzeturi proaspete nefermentate şi, nu în ultimul rând, un grătar de pasăre „la iarbă verde".

Servit în împrejurări diferite, la bucurie sau la supărare, vinul de *Iordană* – încărcat de istorie – este totdeauna binevenit şi îşi găseşte locul la masa românului.

Scanned with OKEN Scanner



Majarcă albă

Deşi originea lui a născut multe controverse, ipoteza că *Majarcă albă* este originar din Banat şi deci este un soi românesc câştigă astăzi tot mai mult teren. În celebrul „Dictionnaire encyclopédique des cépages" – cel mai credibil şi complet dicţionar al soiurilor existente în lume, se afirmă clar, la pagina 739: „Cépage de cuve blanc qui serait originaire du Banat, cultivé en Hongrie, en Roumanie dans le Banat, en Vojvodine et dans la partie orientale de la Croatie". Ceea ce în traducere ar însemna: „soi de viţă de vie pentru vinuri albe, care este originar din Banat, cultivat în Ungaria, în România, provincia Banat, în Vojvodina (parte a Banatului istoric – n.n.) şi în partea orientală a Croaţiei". Afirmaţia că *Majarcă Albă* este originar din Banat, certifică de fapt originea românească a soiului.

Cultivat de la începuturi în Banatul istoric, parte a Daciei (cuprins între Carpaţii Meridionali, Dunăre, Tisa şi Mureş), *Majarcă albă* a contribuit, alături de alte soiuri, la crearea în timp a renumelui unor centre viticole ale locului. Data „naşterii" soiului *Majarcă albă* nu a putut fi stabilită cu exactitate, dar se crede că ar fi foarte veche, dacă ne gândim că viticultura se practică în Banat din timpuri îndepărtate, ca, de altfel, în toate teritoriile geto-dace.

Scanned with OKEN Scanner

Dând curs imaginației, să zicem că vinul obținut din *Majarcă albă*, turnat în cupe, „participa" la „ceasurile de taină" ale voievodului român Glad, atunci când se sfătuia cu căpeteniile armatei privind apărarea voievodatului său.

Născut și crescut în Banat, la „răscrucea de vânturi a istoriei", soiul *Majarcă albă* a avut în decursul timpului și multe sinonime, în diferite limbi, dintre care enumerăm: *Slankamenka*, în limba sârbă, *Fehér Szlankamenka*, în limba maghiară, *Slankamenka Weiss*, în germană.

Soiul *Majarcă albă* are floarea hermafrodită normală, adică în aceeași floare se află ambele elemente de reproducere care sunt normal dezvoltate, deci soiul este autofertil.

De notat că *Majarcă albă* este puțin pretențios în ceea ce privește solul și expunerea. Motiv pentru care, soiul *Majarcă albă*, asemenea soiului *Creață*, cu care face „casă bună" în Banat, se găsește plantat și pe terenuri nisipoase.

Strugurii sunt de formă cilindrică, uniaxiali, cu boabe dese pe ciorchine. Lungimea strugurilor poate ajunge până la 22 cm. La coacere, boabele au o culoare verzuie, cu pete ruginii pe partea însorită, iar miezul acestora este zemos, dulce, nearomat și cu gust plăcut. De obicei, culesul are loc în partea a doua a lunii septembrie sau în prima parte a lunii octombrie, strugurii acumulând, în funcție de condițiile naturale ale zonei unde este plantat, între 170 și 190 g/l zaharuri. În anumiți ani, de excepție, *Majarcă albă* poate acumula chiar mai mult – până la 220 g/l zaharuri.

Producția de struguri la hectar este destul de mare, în medie de 15 000-16 000 kg, dar uneori poate să ajungă până la 22 000 kg.

Scanned with OKEN Scanner

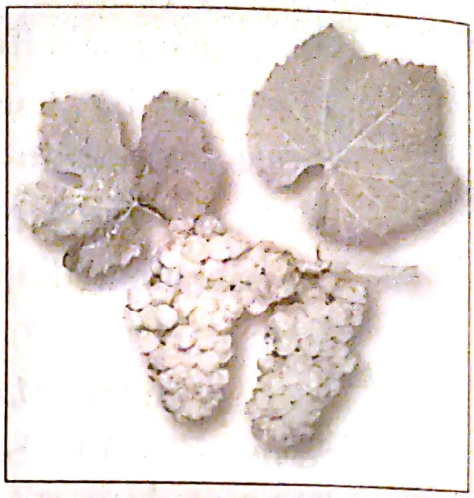
Din strugurii soiului *Majarcă albă* se obțin vinuri seci, ușoare și plăcute la gust. Sunt vinuri răcoritoare, așa-zise „vinuri de cursă lungă". Ele, în general, sunt destul de alcoolice, de 10, 11 și chiar 12°, fructuoase, având o aromă particulară, discretă, caracteristică soiului. Aciditatea vinului de *Majarcă albă* este în medie de 4,0 g/l. Nu se pretează la învechire, vinurile sunt bune a fi consumate în primul an, cel mult în anul al doilea de la obținere.

Vinul de *Majarcă albă* se consumă la 8-10 °C și se servește cu mâncăruri pe bază de pește sau fructe de mare, dar poate fi consumat și cu carne de pasăre, la grătar, și cu brânzeturi proaspete moi (dulci).

Unelte din fier dacice descoperite în Banat. (sec. III-I î.Hr.).

Scanned with OKEN Scanner

Mustoasă de Măderat



Nu mai pare curios faptul că o „mică" localitate poate deveni „mare" datorită unui mariaj reuşit cu un soi de vin românesc. De exemplu, localitatea Bohotin după asocierea cu soiul roşu aromat *Tămâioasă (Busuioacă)*, a devenit celebră sub numele de *Tămâioasă (Busuioacă) de Bohotin.* La fel şi, în partea opusă a României, în Crişana, *Mustoasă,* un soi foarte apreciat în podgoria Miniş, s-a „logodit" cu Măderat, o localitate ce a devenit apoi „familiară" iubitorilor de vin bun sub numele de *Mustoasă de Măderat.* Măderat este componenta oraşului Pâncota ce aparţine podgoriei Miniş-Măderat.

Cu o tradiţie multimilenară, această podgorie este una dintre cele mai vechi şi mai renumite din România. Soiul, creat în marele laborator al naturii, prin selecţie populară, de către locuitorii acestei zone, avea să intre în istorie sub numele de *Mustoasă de Măderat.* Şi în legătură cu acest soi românesc au existat şi mai există controverse privind originea. În literatura străină se scrie, în mod eronat, că *Mustoasă de Măderat* ar fi unul şi acelaşi soi cu soiul unguresc *Lampor Fehér.* Alţi autori afirmă că *Mustoasă de Măderat* ar proveni din soiul *Lampor Fehér.* Acestea sunt doar două exemple despre felul în care se încearcă atribuirea unei origini străine acestui soi românesc. Fără îndoială, ampelografii

Scanned with OKEN Scanner

români ar trebui să riposteze cu mai mare fermitate, pentru a combate aceste afirmaţii.

Soiul *Mustoasă de Măderat* este destinat obţinerii vinurilor albe şi îl întâlnim cultivat în podgoriile din Crişana şi Transilvania şi, doar răzleţ, în alte podgorii din România. Acest soi se caracterizează printr-o creştere viguroasă, lăstarii crescuţi într-un an depăşesc cu uşurinţă 3 m. Fiind autofertil, este cultivat în plantaţii mari, pure, neavând nevoie de alte soiuri polenizatoare.

Strugurii, de o lungime de 15-18 cm, sunt puternic bătuţi, adică, la coacere, boabele sunt deformate din cauza desimii, având o culoare verde-gălbui, cu puncte dese ruginii.

În general, *Mustoasă de Măderat* are o producţie de struguri mijlocie, media fiind de 10 000 kg/ha. Culesul are loc la sfârşitul lunii septembrie sau în prima jumătate a lunii octombrie. În toamnele lungi şi călduroase, strugurii pot acumula până la 180-190g/l zaharuri. Vinurile albe se recomandă a fi consumate când sunt tinere. De obicei, ele nu sunt prea alcoolice, tăria lor variind între 9,5-11°, dar pot ajunge uneori chiar până la 13°.

Având o aciditate destul de ridicată, vinurile se caracterizează prin multă prospeţime şi fructuozitate. Când se degustă, *Mustoasă de Măderat* lasă în gură senzaţia de proaspăt şi răcoros, care, după părerea majorităţii specialiştilor, se aseamănă cu „aerul curat al unei dimineţi de toamnă românească".

Datorită acidităţii de care dispune (de peste 6 g/l), vinurile de *Mustoasă de Măderat* pot fi folosite şi pentru prepararea spumantelor de calitate sau pentru obţinerea distilatelor de vin.

Fiind vinuri moderat alcoolice şi dispunând de o prospeţime şi o fructuozitate aparte, vinurile de *Mustoasă de Măderat* pot fi consumate ca aperitiv.

Scanned with OKEN Scanner

Negru de Căușani

Mărturisesc că am trăit un sentiment de tristețe când am scris despre soiul vechi românesc *Negru de Căușani*. Cu cât îl cunoșteam mai bine, cu atât mai mult îmi dădeam seama cât a suferit. Acest soi a „râs" foarte rar, așa cum s-a întâmplat și cu alte soiuri românești, *Alb de Cetatea Albă*, *Negru de Cetatea Albă*, *Cabasmă albă*, *Cabasmă neagră* etc.

Obținut prin selecție populară din vița sălbatică de pădure, ce creștea din abundență pe malurile sinuoase ale Prutului, cred că *Negru de Căușani,* care atunci cu siguranță purta un alt nume, a existat în spațiul dintre Carpați și Nistru cu mult timp înainte ca Imperiul Roman să aibă în planul lui strategic cucerirea Daciei. Martor la ocuparea Daciei, *Negru de Căușani* a asistat neputincios și la venirea popoarelor migratoare, care au trecut ca un șuvoi nestăvilit peste pământurile noastre strămoșești.

A „zâmbit", poate, din „pocalele" vitejilor care participau la momentul solemn de înscăunare a lui Bogdan I, primul domn de sine-stătător al Moldovei în anul de grație, 1363.

A fost „vesel" – purtat în ploștile moldovenești, văzând victoriile lui Ștefan cel Mare, când acesta alunga hoardele năvălitorilor tătari sau zdrobea oștile de elită ale sultanului Mehmed al II-lea, Cuceritorul Constantinopolului.

Scanned with OKEN Scanner

Dar *Negru de Căuşani* s-a „întristat" din nou când, în 1812, a fost obligat, odată cu împărţirea Moldovei, să trăiască sub ocupaţie străină.

Căuşani, de unde şi-a luat numele soiul, este o localitate viticolă aşezată pe partea dreaptă a Nistrului, în fosta Ţară de Jos a Moldovei. Descoperirea pe aceste meleaguri a unor vestigii din epoca bronzului atestă vechimea de locuire a populaţiei din zonă.

Este rudă bună cu *Fetească neagră* – un alt soi cultivat în Dacia (cu mult timp înaintea domniei regelui Burebista), cu care seamănă în multe privinţe. Acest fapt întăreşte şi mai mult afirmaţia făcută că soiul *Negru de Căuşani* este un soi geto-dac.

Negru de Căuşani are flori funcţional femele, iar soiul *Fetească neagră* are flori normale. De aceea, cele două soiuri au fost cultivate mult timp asociat, polenul de la *Fetească neagră* fecundând şi florile soiului *Negru de Căuşani*. Unii specialişti afirmă că *Negru de Căuşani* ar fi chiar o selecţie populară obţinută din soiul *Fetească neagră*. Se mai cultivă în amestec cu *Băbească neagră*, un alt soi vechi românesc, bun polenizator. Menţionăm că *Negru de Căuşani* se întâlneşte în plantaţii numai în teritoriile româneşti.

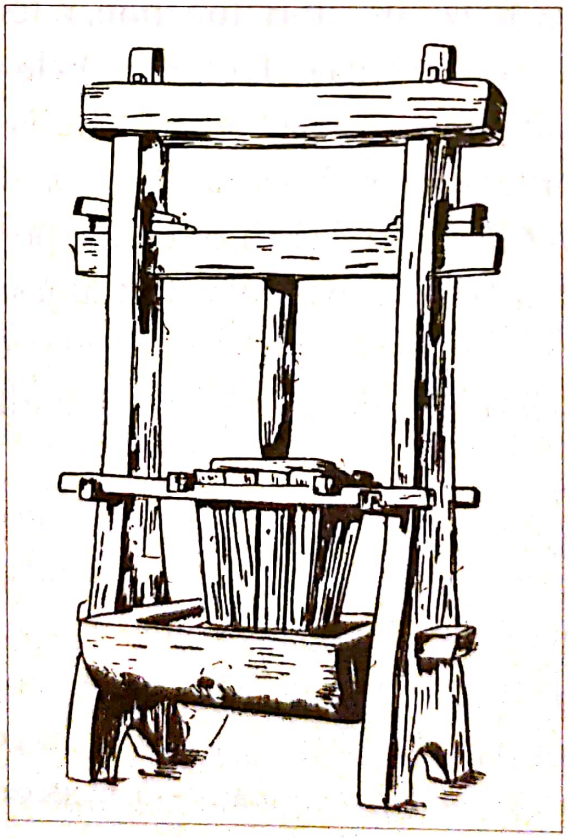
Strugurii sunt în general de mărime mijlocie cu boabele dese, neomogene pe ciorchine, sferice, cu miezul moale şi zemos. La coacere pieliţa boabelor capătă culoarea negru-albăstrui. Producţia medie la hectar este de 15 000 kg. În condiţii normale, acumulează la coacere 190-220 g/l zaharuri. În general, vinurile obţinute din soiul *Negru de Căuşani* au o tărie alcoolică de 11-13° şi o aciditate de peste 4,0 g/l, destul de ridicată pentru un vin roşu. Specialiştii care au degustat acest vin au ajuns la concluzia

Scanned with OKEN Scanner

că *Negru de Căușani* produce vinuri roșii superioare, apropiate calitativ de cele obținute din strugurii soiului *Fetească neagră*. Este regretabil că acest soi românesc, care ar fi putut contribui la o mai bună personalizare a vinului roșu românesc, nu a fost extins în cultură, ci l-am lăsat să dispară!

Desigur, acestui „mare" vin, care vine din adâncul istoriei, îi stătea foarte bine să fie consumat cu preparate consistente pe bază de vânat.

Să nu uităm faptul că *Negru de Căușani*, prin vinurile sale roșii de calitate, intens colorate, a contribuit secole de-a rândul la faima podgoriilor românești. Îi datorăm un mare respect.



Teasc primitiv cu pene de lemn din Moldova.

Scanned with OKEN Scanner

Negru mare

De fiecare dată când scriu despre soiurile vechi româneşti, în special despre acelea din care au mai rămas cel mult câţiva butuci, sau despre care s-au mai păstrat câteva date sau mărturii, am un sentiment de nostalgie. Cred că în perioada celor cinci milenii de existenţă a viţei de vie cultivată pe actualele teritorii româneşti, multe, sau chiar foarte multe soiuri au dispărut din cultură. Ca român, sunt bucuros că avem o tradiţie îndelungată în cultivarea viţei de vie. Această vechime o depăşeşte pe cea din multe alte ţări viticole europene. În acelaşi timp, sunt şi trist, fiindcă, în decursul timpului, nu au fost suficiente preocupări pentru a imortaliza prin scrieri documentare numele soiurilor noastre dispărute. Nici nu a existat o politică de conservare a soiurilor româneşti.

De aceea, specialiştii români au datoria permanentă de a redescoperi ce se mai poate din soiurile care au existat pe meleagurile româneşti, completând astfel noi capitole în cartea de aur a istoriei viticulturii noastre.

Şi *Negru mare* este un soi vechi românesc, apărut cu multe secole în urmă. Atât literatura română, cât şi cea străină de specialitate sunt unanime în a recunoaşte că acest soi este autohton, fiind cultivat doar în România.

Scanned with OKEN Scanner

Denumirea de *Negru mare* se datorează faptului că strugurii acestuia au boabele foarte mari, atingând uneori 5 grame, şi un diametru de 25 mm, fapt destul de neobişnuit pentru un soi destinat obţinerii vinului. Strugurii sunt şi ei mari, pot ajunge chiar până la 800 de grame şi la o lungime de până la 22 cm. Din această cauză *Negru mare* este un soi cu însuşiri mixte – pentru masă şi pentru vin. În trecut, acest soi era cultivat mai mult în podgoriile din sudul Moldovei şi în podgoriile din Muntenia.

Fiind un soi autosteril, *Negru mare* se recomandă a fi plantat în amestec cu alte soiuri bune polenizatoare, cum ar fi soiul românesc *Negru moale*. Strugurii sunt în general uniaxiali, cilindro-conici, uneori rămuroşi. Boabele sunt aproape sferice, de culoare negru-albăstrui, iar miezul verzui, cărnos, nearomat are un gust plăcut. Producţia de struguri la hectar este în general mică, în unii ani obţinându-se doar 2 000 kg. În orice caz, în anii cei mai favorabili, aceasta nu depăşeşte 10 000 kg/ha.

În timpul coacerii, acest soi nu este atacat de păsări sau de viespi, lucru important pentru aspectul strugurilor când sunt folosiţi ca struguri pentru masă. Culesul are loc în cursul lunii septembrie. Pentru obţinerea vinurilor roşii de calitate, se recomandă ca recoltarea să se facă mai târziu, la supracoacere, de regulă în a doua parte a lunii octombrie.

În aceste condiţii, strugurii soiului *Negru mare* acumulează în medie 180-200 g/l zaharuri, dar pot ajunge şi până la 230 g/l. Vinurile obţinute pot fi albe sau roşii, de calitate superioară, cu un conţinut destul de ridicat în alcool, tăria acestora variind între 10,5 şi 13,5°. Aciditatea medie a vinurilor este de 4,0 g/l. Vinurile de culoare roşie sunt destul de corpolente şi plăcute la gust, beneficiind, datorită acidităţii, de o anumită prospeţime şi

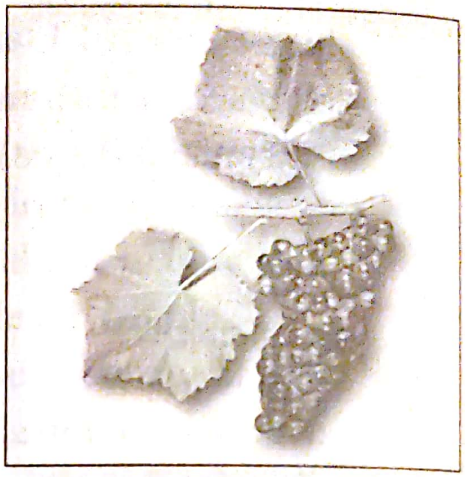
Scanned with OKEN Scanner

fructuozitate. Ele pot fi consumate în primul an de la obţinere, dar se pretează şi la învechire. Aceste vinuri se asociază foarte bine cu sarmalele româneşti, cu grătarul de porc şi, de ce nu, cu o savuroasă tochitură moldovenească. Păcat că soiul *Negru Mare* este întâlnit din ce în ce mai rar în podgoriile noastre!

Coliba – loc de pază într-o vie ţărănească.

Scanned with OKEN Scanner

Negru moale



„Această varietate era cea mai răspândită dintre varietățile negrii din cauza producțiunei sale mari și chiar foarte mari. În unele podgorii se făcea vinul în amestec cu *Negru vârtos*, în altele, cum ar fi la Odobești, se întrebuința singură la fabricarea vinului negru, și, în fine, la Nicorești, se amesteca cu *Băbeasca neagră*..." Așa este descris, în lucrările românești de specialitate de acum un secol, soiul românesc *Negru moale*.

Unii autori menționează că soiul *Negru moale* făcea parte, în trecut, din vechiul sortiment al podgoriei Dealu Mare, alături de soiurile românești *Bășicată*, *Gordin*, *Negru vârtos* etc. Alți specialiști menționează în scrierile lor că acest soi era „cultivat în întreaga Oltenie".

Informațiile pe care le dețin mă îndreptățesc să afirm că acest soi era întâlnit, încă din timpuri îndepărtate, atât în podgoriile subcarpatice ale Olteniei și Munteniei, cât și în podgoriile din sudul Moldovei. De exemplu, la Orevița și Golul Drâncei, din Mehedinți, sortimentul tradițional era format din 1/3 *Negru vârtos (Corb)*, 1/3 *Negru moale* (*Seină neagră*) și 1/3 *Berbecel*. Astfel, în popor dăinuie zicala: „*Corbul* împrumută tăria, *Seina* aduce apa, iar *Berbecelul* dulceața".

Scanned with OKEN Scanner

De aceea, nu se poate preciza unde anume a apărut *Negru moale* pentru prima dată în cultură. Cert este faptul că a fost obţinut prin selecţie populară (din viţă sălbatică de pădure) şi că locul lui de naştere este „spaţiul românesc". Dovada vechimii şi a răspândirii sale în multe podgorii este şi faptul că *Negru moale* a avut sinonime diferite de la o zonă la alta. Astfel, în unele podgorii, ca Podgoria Severinului, Plaiurile Drâncei, Dealurile Craiovei şi Drăgăşani, purta numele de *Seină* sau *Murgă*. În Dobrogea, acest soi se numea *Licincă*, iar la Odobeşti, Panciu şi Nicoreşti era numit *Neagra moale*. În alte podgorii, era cunoscut şi sub sinonimul de *Vânătă*. Cu toate că este un soi valoros, *Negru moale* a fost cultivat doar în România. Se numără printre puţinele soiuri româneşti menţionate în „Ampélographie" din Franţa, la începutul secolului trecut.

În ciuda denumirii lui de *Negru moale*, soiul este chiar foarte „tare", adică este viguros. În condiţii normale, într-un an vegetativ, lăstarii pot creşte peste 4 m lungime. Fiind un soi autofertil, poate fi cultivat în plantaţii mari, pure. Este, în acelaşi timp, un bun polenizator, ajutând cu polenul său soiurile deficitare, cum ar fi, de exemplu, *Negru vârtos, Negru mare,* etc.

Se recomandă a fi plantat pe pante cu expunere sudică, adică în locuri bine expuse la soare, deoarece are o coacere târzie. Strugurii ajung la maturitate spre sfârşitul lunii septembrie şi începutul lunii octombrie. În aceste condiţii, ei pot acumula 170-210 g/l zaharuri.

Soiul *Negru moale* poate fi plantat şi pe soluri nisipoase (deci o valorificare superioară a acestor soluri) unde, în general, se comportă foarte bine. De formă cilindrică, aripaţi, strugurii

Scanned with OKEN Scanner

sunt puternic bătuți, adică au boabele foarte dese și, din această cauză, ele sunt turtite lateral.

La coacere, boabele au culoarea negru-violet, iar miezul este moale, zemos, nearomat, cu mustul necolorat. Producția soiului *Negru moale* este mare, uneori chiar foarte mare, variind între 4,5-10 kg pe butuc. În anii normali, se pot obține 20 000 kg de struguri la hectar, dar, în unele cazuri, producția poate ajunge până la 40 000 kg, din această cauză exista zicala populară: „seina aduce apa", adică o cantitate mare de must fără o concentrație ridicată în zaharuri..

Din soiul *Negru moale* se obțin vinuri roșii cu multă prospețime. Acestea au o tărie alcoolică cuprinsă între 9 și 12°, iar aciditatea totală poate depăși 5,0 g/l – destul de mare pentru un vin roșu. Datorită acidității sale, cred că acest vin ar fi o bună materie primă pentru obținerea spumantelor, în special a celor de tip rozé. De asemenea, vinurile de *Negru moale* pot fi cupajate cu vinuri obținute din soiurile care au o aciditate mai scăzută. Desigur, *Negru moale* nu este un soi din care se obține un vin roșu de o calitate deosebită. Dar, în „evantaiul" foarte larg al vinurilor românești, ca și al gusturilor foarte diferențiate ale consumatorilor, acest soi își poate găsi, cu siguranță, locul său.

Fiind un vin roșu, sec, mai puțin corpolent, se recomandă a fi consumat cu brânzeturi și cu mâncăruri din carne de pasăre și de vită – pui la cuptor, curcan fript, friptură de vițel.

Scanned with OKEN Scanner

Negru românesc

Nu puține sunt soiurile vechi românești care au trăit şi s-au contopit, în evoluția lor, cu însăşi istoria zbuciumată a poporului român. Dar parcă, dintre toate, soiurile *Alb românesc* şi *Negru românesc* au fost mai aproape de durerile şi suferințele trăite vreme de secole de neamul nostru.

Cultivat încă din timpuri străvechi pe teritoriul Daciei (ca şi soiul *Gordin*, ruda sa bună), soiul *Negru românesc* s-a aciuat cu timpul în plantațiile din partea de sud-est a Moldovei, primind sinonimul *Negru de Cetatea Albă*. Ce contrast de culori! Ce rezonanță istorică!

Istoria acestui soi nu poate fi înțeleasă fără a aminti unul din momentele tragice suferite de poporul român. Poate că nu mulți ştiu că uriaşe forțe turceşti de uscat şi navale, mobilizate de însuşi Sultanul Baiazid al II-lea, au atacat zi şi noapte, între 22 iulie şi 7 august 1484, Cetatea Albă, cea mai puternică dintre cetățile Moldovei. Imperiul Otoman dorea cucerirea ei, fiind considerată „cheia şi poarta pentru toată Polonia, Rusia, Tataria şi toată Marea Neagră". Odată ocupată, numele de Cetatea Albă a fost turcizat devenind Akkerman. Ca o ironie a „sorții" şi soiul *Negru de Cetatea Albă* a primit, la rândul lui, sinonimul de *Negru de Akkerman*, devenind pentru unii un soi turcesc.

Scanned with OKEN Scanner

Dar tragedia acestui vechi soi românesc nu s-a încheiat. În timpul ocupației ruseşti (1812) şi apoi a celei sovietice (1940, 1944), oraşul îşi schimbă numele în Belgorod Dnestrovski, iar soiul *Negru de Akkerman* devine, de această dată, *Negru de Belgorod!*

Concluzia se impune de la sine: denumirile străine date soiului *Negru românesc* au fost determinate de ocuparea acestui teritoriu de imperii.

Demn de apreciat este faptul că literatura de specialitate franceză îl menționează cu numele lui corect – *Negru românesc. "Negru românesc cépagé de cuve noir de Roumanie"*, ceea ce în traducere ar însemna soi românesc pentru vinuri roşii.

Cultivat de la începuturi pe meleagurile însorite ale Moldovei istorice, *Negru românesc* a coborât în timp şi în Muntenia, până în podgoria Dealu Mare, întâlnindu-se aici cu rudele sale *Cruciuliţa* şi *Gordin*. Acest lucru a creat uneori confuzii între *Negru românesc* şi *Gordin*, fiind considerate unul şi acelaşi soi. Din această cauză, în Ucraina, soiul *Negru românesc* are sinonimul *Gordin cernîi*. Cu timpul lucrurile s-au lămurit; *Negru românesc* face parte din acelaşi sortogrup cu soiurile *Cruciuliţa, Gordin, Galbenă verde* şi *Alb românesc*, dar fiecare soi îşi are propria personalitate.

În prezent, acest soi încărcat de istorie este întâlnit răzleț, în plantații, de o parte şi de alta a Prutului. De asemenea, soiul *Negru românesc* se găseşte cultivat şi în Ucraina.

Negru românesc se numără printre soiurile autofertile, deci poate fi cultivat în plantații pure fără a avea nevoie de polenizatori. Acest soi are creştere şi vigoare mică, iar lungimea lăstarilor crescuți într-un an nu depăşeşte 2 m. Este un soi rezistent la secetă, dar sensibil la ger, brumă şi mană.

Scanned with OKEN Scanner

Din *Negru românesc* se obţin vinuri roşii, dar strugurii pot fi folosiţi şi pentru consum în stare proaspătă.

Strugurii, de lungime cuprinsă între 15-21 cm, sunt uniaxiali, cilindrici sau cilindro-conici, uneori aripaţi, adică pot avea şi ramificaţii secundare. Caracteristic mai este faptul că strugurii au boabe foarte dese, de aceea nu pot fi mişcate uşor. Boabele sunt sferice, de culoare negru-roşiatic, cu miezul zemos, necolorat şi nearomat. Deoarece la coacere nu acumulează o cantitate mare de zaharuri, iar boabele au pielița mai groasă, strugurii acestui soi nu sunt căutaţi de insecte.

Producţia de struguri la hectar este în general mijlocie spre mare, oscilând între 13 000-17 000 kg.

La începutul lunii august, strugurii intră în pârgă şi ajung la maturitate deplină în partea a doua a lunii septembrie, acumulând circa 140-150 g/l zaharuri. Din această cauză, culesul poate fi întârziat, dacă timpul permite, adică se poate realiza la sfârşitul lunii octombrie. În acest mod, strugurii se mai îmbogăţesc în zaharuri, ajungând în medie la 160-170 g/l. În această perioadă pot fi consumaţi ca struguri pentru masă.

Din strugurii acestui soi rezultă vinuri roşii cu o tărie alcoolică destul de modestă, de 9-10°, fapt ce a determinat populaţia să le numească „vinuri de cursă lungă", sau „vinuri de o zi şi o noapte".

Vinurile roşii obţinute sunt uşoare, plăcute la gust, destul de acide. Nu se recomandă pentru învechire. Ele pot fi consumate cu mâncăruri pe bază de carne de pasăre şi de vită.

Scanned with OKEN Scanner

Negru vârtos

Câți dintre viticultorii sau oenologii români *vârstnici* nu și-ar dori să mai bea un pahar de vin roșu provenit din soiul românesc *Negru vârtos*? Când mi-am început cariera de oenolog la Panciu, am „prins" și eu în podgorie câteva suprafețe plantate cu acest soi. Am vinificat *Negru vârtos*. L-am gustat atunci... Aș vrea să-l degust și acum...

Într-adevăr, *Negru vârtos* este unul dintre „marile" soiuri românești ale trecutului, care a dat „nume" multor podgorii. Astfel, plantațiile viticole de la Orevița și Golul Drâncei erau formate din 1/3 *Negru vârtos*, 1/3 *Negru moale* și 1/3 *Berbecel*. În acest amestec, *Negru vârtos* aducea corpul și tăria alcoolică, *Negru moale* cantitatea, iar *Berbecelul* dulceața, în sensul că acest soi, la coacere, acumulează o cantitate mare de zaharuri. De aceea, în popor, a rămas zicala: „*Negru vârtos* întărește, *Berbecelul* îndulcește".

Și la Dealu Mare sortimentul tradițional românesc de vinuri roșii era format din jumătate *Negru vârtos*, jumătate *Negru moale*.

„Chiar astăzi este cea mai stimată și cea mai căutată dintre varietățile negrii românești" – afirma profesorul V. Brezeanu (1912) despre soiul *Negru vârtos* în Tratatul său de Viticultură.

Scanned with OKEN Scanner

Cred că acest soi românesc obţinut prin selecţie populară, a cărui dată de luare în cultură se pierde în negura vremii, este foarte vechi şi, de ce nu, chiar un soi dacic. Acest soi este menţionat în lucrarea „Ampélographie" din Franţa.

Soiul *Negru vârtos* are două biotipuri: a) Biotipul cu flori hermafrodite normale (floarea posedă organe de reproducere masculine şi feminine) – este autofertil şi se cultivă în plantaţii pure. Acest biotip este întâlnit şi pe partea dreaptă a Dunării, în Bulgaria, sub denumirea de *Varnenski Mavrud* (*Mavrud de Varna)*; b) Biotipul cu flori hermafrodite funcţional femele este *cultivat numai în teritoriile româneşti.* Acesta se plantează în sortiment biologic cu soiuri bune polenizatoare care să-i asigure fecundaţia. De aceea, în vechile sortimente tradiţionale din podgoriile româneşti, acest biotip al soiului *Negru vârtos* era plantat împreună cu *Negru moale*, bun polenizator.

Soi cu însuşiri valoroase, acest biotip cu flori funcţional femele a fost cultivat în multe zone ale spaţiului românesc. Din această cauză, a fost cunoscut de viticultori sub diferite denumiri. În podgoriile judeţului Mehedinţi purta numele de *Corb*, la Drăgăşani era numit *Gordan negru*, în Dobrogea se numea *Beilar Cherasi*, în Ilfov – *Negru scuturător*, la Panciu – *Neagra vârtoasă*, iar în alte locuri din ţară mai era cunoscut şi cu sinonimele *Negru bătut, Negru tare, Corb negru* etc.

Negru vârtos are o vigoare mare, lăstarii putând creşte într-un an până la 4 m. Strugurii sunt cilindro-conici, cu o lungime cuprinsă între 14-18 cm, cu boabele dese. Acestea sunt sferice, au culoarea negru-violaceu şi, după cum afirmă unii viticultori, boabele pot fi de culoare negru închis, „pană de corb".

Scanned with OKEN Scanner

De obicei, strugurii ajung la coacere în partea a doua a lunii septembrie și în prima jumătate a lunii octombrie, când acumulează 170-210 g/l zaharuri. Producția de struguri la hectar în anii normali poate ajunge la 18 000-20 000 kilograme, dar uneori poate depăși chiar 30 000 kg. Din soiul *Negru vârtos* se obțin vinuri roșii seci, cu o tărie alcoolică cuprinsă între 10-11°. În anii de excepție, vinurile pot ajunge până la 12 și chiar 13°. Aciditatea totală este destul de ridicată – peste 4,0 g/l.

Soiul *Negru vârtos* este unul dintre cele mai apreciate soiuri românești pentru obținerea vinurilor roșii. În general, vinul este bine echilibrat, intens colorat, suficient de extractiv (corpolent), de unde și numele dat soiului de „vârtos". Unii autori susțin că, datorită acestor calități, vinurile obținute din *Negru vârtos* poate sta și astăzi alături de cele mai bune vinuri roșii ale lumii.

Fiind un soi roșu corpolent, poate fi consumat împreună cu o gamă largă de preparate din carne de porc sau vânat: cu friptură de fazan, mușchi marinat la grătar, mușchi îmbrăcat în slănină, piept de berbec în sos picant.

Scanned with OKEN Scanner

Om rău

Pare bizar faptul ca un soi de viţă de vie să poarte numele de *Om rău.* De circa cinci milenii, de când viţa de vie a început să fie luată în cultură pe meleagurile noastre, prin produsele sale, a fost întotdeauna un prieten al omului. Atât la necaz, cât şi la bucurie, vinul a fost mereu alături de om. De aceea, nu pot să-mi explic nici acum de ce acestui soi i s-a dat la „naştere" numele de *Om rău.*

Om rău este un soi autohton, provenit, ca şi alte soiuri româneşti, prin selecţii populare, din viţa sălbatică existentă din abundenţă pe mănosul pământ al Daciei. Poate că el a fost mai greu de „îmblânzit", necesitând un mai mare efort din partea generaţiilor de cultivatori. Aceasta ar putea fi o primă explicaţie pentru denumirea dată de viticultorii acelor timpuri – *Om rău.*

O altă explicaţie ar putea fi legată de gustul strugurilor. Deşi au boabe mari, plăcute ca aspect, strugurii soiului *Om rău* nu pot fi folosiţi ca struguri pentru masă. Au un gust ierbos-astringent, ceea ce face ca ei să nu fie consumaţi cu plăcere.

Poate că, tot din această cauză, în timpul toamnei, soiul nu este căutat nici de viespi şi nici de păsări. *Om rău,* zic şi ele!

Cultivat fără întrerupere în Moldova de pe ambele maluri ale Prutului, soiul a mai fost cunoscut şi cu sinonimele:

Scanned with OKEN Scanner

Verdea şi *Poama verde*. Chiar şi lucrările de specialitate străine („Ampélographie" şi „Dictionnaire Encyclopédique des Cépages") îl notează sub denumirea de *Verdea de Roumanie:* „Cépage de cuve blanc surtout cultivé en Moldavie", adică „soi de vin alb cultivat cu precădere în Moldova". De exemplu, în podgoria Odobeşti, el se numea *Poamă verde* şi făcea parte din sortimentul tradiţional, alături de soiurile *Tămâioasă*, *Cioinică*, *Cruciuliţa*, *Poamă pârce*, *Galbenă* şi *Plăvaie*.

În evul mediu, soiul *Om rău* a trecut Carpaţii în Transilvania, fiind cultivat şi în unele podgorii de pe aceste locuri, însă niciodată nu a părăsit spaţiul românesc.

Fiind un soi autofertil, el poate fi cultivat şi în plantaţii pure. În anii normali, soiul *Om rău* are o producţie de struguri destul de mare şi constantă, obţinându-se în medie 18 000-20 000 kg la hectar.

Strugurii acestui soi sunt mijlocii, uneori mari, iar greutatea lor poate ajunge până la 450 g. Adică aproape doi struguri la kilogram. Caracteristica soiului reprezintă faptul că boabele au o pieliţă foarte groasă, alcătuind chiar 15% din greutatea acestora. După mărimea boabelor, care pot ajunge până la aproape 4 grame, soiul *Om rău* poate fi considerat soi cu însuşiri mixte, adică pentru masă şi pentru vin, dar, aşa cum am menţionat, din cauza gustului ierbos-astringent, de obicei este folosit numai pentru vin.

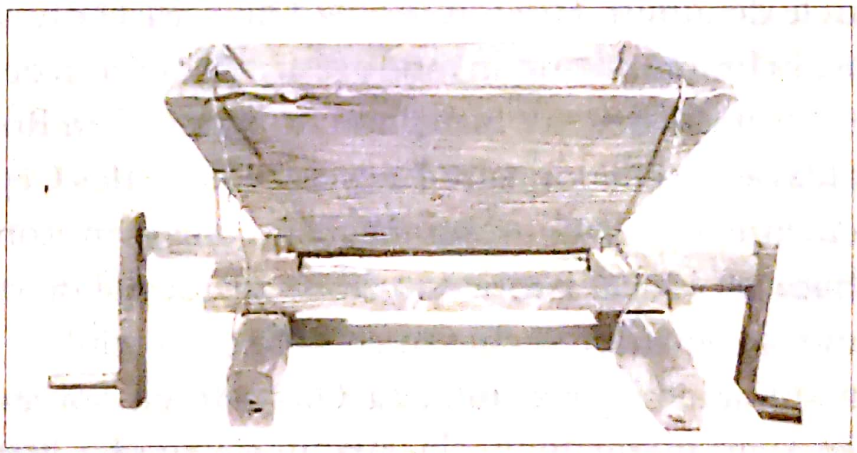
Maturarea deplină a strugurilor se produce spre sfârşitul lunii septembrie şi, de multe ori, în prima jumătate a lunii octombrie. La cules, acumulează între 145-180 g/l zaharuri. Vinurile obţinute sunt vinuri albe seci, au o tărie alcoolică medie cuprinsă între 8,5 şi 10,5° şi o aciditate totală de 4,0-4,5 g/l. De obicei, ele se consumă ca atare, tinere, dar mai pot fi folosite

Scanned with OKEN Scanner

pentru cupajare cu alte vinuri sau pentru obținerea distilatelor de vin. Deci, acest soi românesc nu este chiar atât de „rău”...

În prezent, aproape uitat, *Om rău* va rămâne totuși scris cu litere mari în colecția de aur a soiurilor de viță de vie românești.

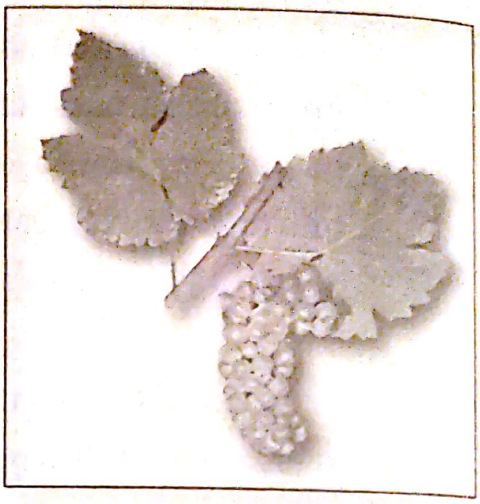
Vinurile ușoare obținute din soiul *Om rău* se asociază foarte bine cu pește de râu la grătar sau cu preparate din carne de pui.



Zdrobitor de struguri din Moldova
folosit în trecut – vinificația tradițională.

Scanned with OKEN Scanner

Ovis



Ovis este un soi cu origine controversată la fel ca și alte soiuri românești, cum ar fi *Grasa de Cotnari*, *Fetească albă*, *Ardeleanca*, *Creață*, *Majarcă albă*, *Mustoasă de Măderat* etc.

În literatura maghiară *Ovis* nu apare sub acest nume românesc, ci cu următoarele denumiri: *Hoviz, Rakszolo*. Din această cauză, unele publicații din Franța afirmă, în mod greșit, că soiul ar fi de origine maghiară: „Cépage de cuve blanc hongrois cultivé en Roumanie et en Moldavie" („Dictionnaire Encyclopédique des Cépages"). Cu alte cuvinte, *Ovis* ar fi un soi maghiar cultivat în România și în Republica Moldova. Istoricește, afirmație destul de curioasă, despre un soi românesc vechi sau chiar foarte vechi!

În sprijinul argumentului că *Ovis* este un soi autohton, în România au apărut multe lucrări, unele fiind editate chiar de Editura Academiei Române. Putem cita câteva afirmații: „*Ovis* este un soi *autohton*, cultivat încă cu mult timp înainte de invazia filoxerei"; „*Ovis* este un soi de struguri pentru vin, *autohton*". Interesantă mi se pare și constatarea profesorului V.S. Brezeanu, făcută acum un secol, cu privire la acest soi, în „Tratatul de viticultură" unde soiul *Ovis* era trecut la capitolul „Varietăți românești albe": „Odinioară *Ovis* era foarte răspândit în podgoriile județelor Muscel, Argeș și Dâmbovița". *Ovis* a fost cunoscut în popor cu sinonimele: *Bălană*, *Seină Bălană* etc. Sunt

Scanned with OKEN Scanner

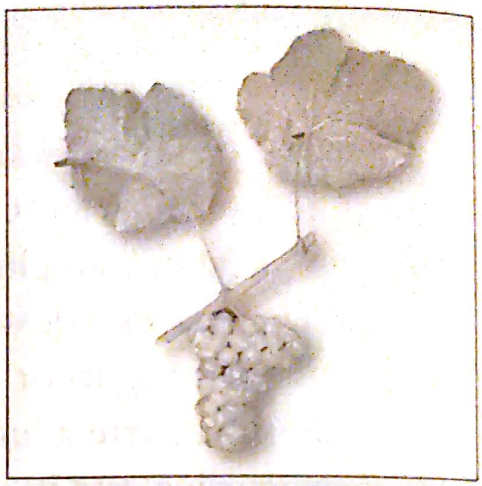
convins că originea acestui soi va suscita şi în viitor nenumărate discuţii, dar în final, sunt sigur, că toţi vor ajunge la concluzia că *Ovis* este un vechi soi românesc.

Fiind un soi autofertil, el poate fi cultivat în plantaţii pure. Ca un adevărat soi românesc, ce parcă îşi trage seva din „adâncuri", soiul *Ovis* are o vigoare şi o creştere mare. Într-un an vegetativ, lungimea lăstarilor poate depăşi chiar 3 metri. De asemenea, este destul de rezistent în condiţii de secetă. De obicei, culesul strugurilor se face în a doua parte a lunii septembrie şi în prima parte a lunii octombrie. La coacere, greutatea medie a strugurilor este în jur de 200 de grame. Strugurii sunt uniaxiali, de formă cilindro-conică, ce ajung până la 17-18 cm lungime, cu boabe dese pe ciorchine. Bobul este sferic, uşor ovoid, de culoare galben-verzui, translucid, cu nuanţă aurie pe partea expusă la soare şi mărunt punctat. Deşi coacerea strugurilor are loc destul de târziu, ei acumulează cantităţi mici de zaharuri – 170-180 g/l. Producţia de struguri la hectar este în schimb mare, sau chiar foarte mare, pentru un soi de struguri pentru vin (40 000 kg). În general, vinurile obţinute sunt vinuri albe, seci şi uşoare, cu tărie alcoolică de 9-11°. Se recomandă a fi consumate când sunt tinere, ele nepretându-se la învechire. Vinurile obţinute din soiul *Ovis* se caracterizează prin aciditate mare, depăşind 4,5 g/l. De aceea, sunt recomandate să ajute, prin cupajare, vinurile deficitare în aciditate pentru a putea fi comercializate. De asemenea, vinurile de *Ovis* se recomandă a intra în cupaje tehnologice pentru prepararea spumantelor, sau ca vinuri materie primă pentru distilate de calitate.

Ca şi alte vinuri româneşti cu o tărie alcoolică „modestă", şi vinurile obţinute din soiul *Ovis* fac parte din gama vinurilor de petrecere.

Scanned with OKEN Scanner

Pârciu



Dacă s-ar scrie „memorialul dispariției soiurilor românești”, cu siguranță, *Pârciu* ar fi unul dintre soiurile amintite. Când afirm acest lucru, mă gândesc la anii de după 1884, când, ajunsă în România, filoxera distrugea înțepătură cu înțepătură suprafețele cultivate cu soiuri vechi românești. La acea dată, viticultorii și guvernanții români nu erau pregătiți să facă față celui mai feroce „inamic” al viței de vie. Iată de ce, multe dintre soiurile vechi românești au dispărut sau au rămas cultivate pe suprafețe nesemnificative. După această tragedie a viticulturii noastre, soiul *Pârciu* este întâlnit din ce în ce mai rar în cultură.

Pârciu, alături de alte soiuri, este rodul istețimii și al simțului practic pe care le-au avut generațiile de cultivatori anonimi ce au trăit și au trudit pe pământul Daciei. *Pârciu* a avut și el „emoții”, în timpul domniei regelui Burebista, când acesta a încercat să reducă suprafețele cultivate cu vie din Dacia. Dar bine înfipt pe colinele însorite ale Moldovei, a rezistat încă două milenii. Nici filoxera nu l-a învins!... doar neglijența...

În epoca modernă, *Pârciu* a suferit și „persecuții” de natură ortografică. Când cu î din i, când cu â din a, în interiorul cuvântului. Din această cauză, în literatura de specialitate s-au creat adeseori confuzii. De exemplu, la pag 633, în valorosul

Scanned with OKEN Scanner

„Dictionnaire Encyclopédique des Cépages" (Paris, 2000), acest soi este încă menţionat sub numele de *„Pirciu"*, în timp ce, în unele tratate româneşti, el figurează cu numele de *Pârciu.*

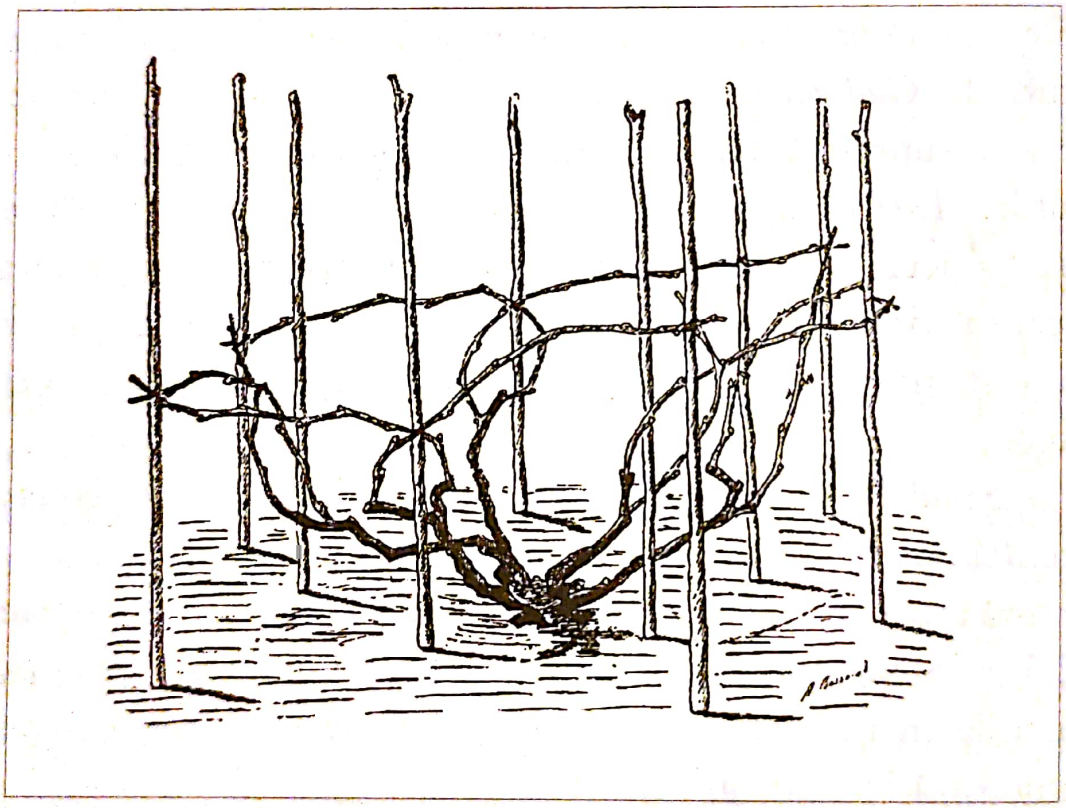
Pârciu este unul dintre soiurile cultivate în Moldova, aşa cum afirmă şi profesorul Vasile Brezeanu, în 1912: „Tot în podgoriile din Moldova se mai găsesc *Băbească albă*, *Păsărească albă* şi *Pârcea*". Cu timpul, soiul *Pârciu* s-a localizat mai mult în podgoriile din sudul Moldovei, fiind întâlnit în cultură şi sub numele de *Poamă pârce*, în special în podgoria Odobeşti. Astfel, alături de *Galbenă* şi de *Plăvaie*, soiuri care ocupau aproape întreaga suprafaţă cultivată de la Odobeşti, se întâlneau şi soiurile: *Tămâioasă*, *Cioinică*, *Cruciuliţa*, *Poamă pârce* şi *Poamă verde.* La acele timpuri, exista o vorbă din bătrâni care spunea: „Picantul vinului de Odobeşti îl dădea *Poamă pârce*, al cărei gust aminteşte mirosul de ţap". De aici, probabil, se trage şi numele soiului.

Soiul *Pârciu* este autofertil şi poate fi cultivat în plantaţii pure. *Pârciu* are o creştere şi vigoare mijlocie, lugimea lăstarilor (ramură erbacee, cu frunze verzi) putând ajunge într-un an până la 2,5 m. Strugurii intră în pârgă la mijlocul lunii august şi pot ajunge la maturitate între 15 septembrie–15 octombrie, când acumulează 150-200 g/l zaharuri.

În general, *Pârciu* are struguri de mărime mijlocie (11-15 cm lungime), greutatea medie fiind în jur de 200-210 g. Boabele sunt mijlocii sau mici, de culoare verde-gălbui, cu miezul suculent şi nearomat. Soiul *Pârciu* dă producţii mari, ajungând până la 24 000 şi chiar 28 000 de kg/ha. Vinurile albe obţinute sunt, în general, seci, cu o tărie alcoolică ce oscilează între 9 şi 12° şi o aciditate totală destul de mare, ce depăşeşte 5,0 g/l, ce le

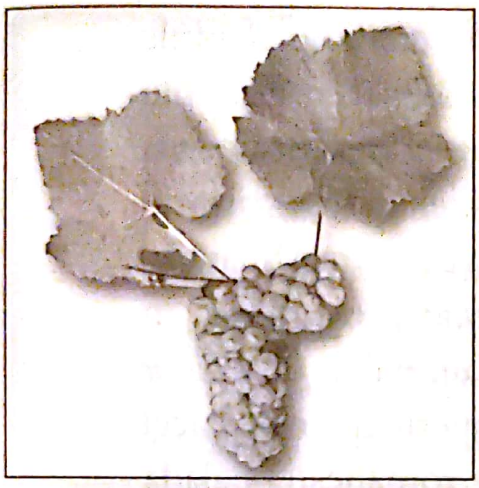
Scanned with OKEN Scanner

conferă multă prospeţime (însuşire atribuită vinurilor tinere cu aciditate). Aroma, cu totul particulară, a vinurilor tinere obţinute din soiul *Pârcău* le dă o personalitate aparte. Din scrierile rămase, rezultă că aceste vinuri erau mult apreciate în trecut.



Tăierea butucului şi conducerea coardelor în podgoriile Odobeşti şi Panciu. Tehnică veche moldovenească „în umbrelă".

Scanned with OKEN Scanner



Plăvaie

M-am născut la Satu Nou, pe-atunci o comună viticolă din podgoria Panciu, şi în drumul către liceul la care am învăţat în oraşul cu acelaşi nume ca podgoria treceam prin nesfârşitele suprafeţe plantate cu *Plăvaie*. Am mâncat mulţi lăstari tineri din acest soi până când începea „stropitul" (aşa era numit popular tratamentul care se făcea împotriva manei). Am gustat şi din sucul de aguridă, obţinut din strugurele necopt de *Plăvaie*, pe care părinţii mei îl foloseau la diferite preparate. Şi acum parcă îi simt gustul, aducându-mi în imagine anii tinereţii... Am mâncat pe săturate struguri de *Plăvaie* şi, tot pe săturate, am băut şi must. Vin mai puţin! Eram elev. De atunci am rămas cu o dragoste aparte pentru acest soi.

Plăvaie este unul dintre soiurile vechi autohtone, „născut", după cum afirmă unii autori, o dată cu românul. În trecut, a existat o perioadă când acest soi era întâlnit în aproape toate podgoriile din Moldova, cu precădere în sud.

De exemplu, la Panciu, plantaţiile de *Plăvaie* (soi cunoscut aici cu sinonimul de *Plăvană*) constituiau aproape jumătate din întreaga suprafaţă a podgoriei. De asemenea, cultivat pe suprafeţe mari, soiul *Plăvaie* era întâlnit şi în podgoria Odobeşti alături de soiul *Galbenă*. Practic, plantaţiile cultivate cu *Plăvaie* şi *Galbenă* înconjurau ca un cordon „Ţara Vrancei". De aceea există, cred, o

Scanned with OKEN Scanner

legătură de suflet între cele două soiuri şi folclorul acestor locuri. Vinurile de *Plăvaie*, ca şi cele de *Galbenă* au „catalizat" secole de-a rândul inspiraţia autorilor anonimi, care au creat pe plaiurile Vrancei adevărate comori ale folclorului românesc. Un exemplu în acest sens ar fi localitatea Soveja, din apropierea podgoriei Panciu. Se ştie că, în perioada 1 martie-4 aprilie, 1846, scriitorul Alecu Russo a fost trimis în surghiun la Soveja de către Mihai Gr. Sturdza, Domn al Moldovei. E mai mult decât probabil ca, în timpul surghiunului, Alecu Russo să fi stat la un pahar de *Plăvaie* cu oamenii locului. Cu această ocazie a descoperit şi a cules acel minunat „mărgăritar" al literaturii populare româneşti, balada „Miorița", publicată apoi de Vasile Alecsandri în cunoscuta sa culegere de poezii populare.

Soiul *Plăvaie* are diverse sinonime, dintre care amintim: *Plăvană*, *Bălană*, *Bălaia*, *Bălaie*, *Poamă plăvaie,* iar în podgoriile din stânga Prutului poartă sinonimul *Brumăria*. În Ampelografia franceză este menționat cu sinonimul *Plăvană*.

Datorită calităților sale, *Plăvaie* este cultivat în multe alte țări: Ucraina, Kazahstan, Kârgâzstan, Slovacia, Serbia şi Muntenegru, Ungaria, Austria, Bulgaria. În fiecare țară, soiul *Plăvaie* este cunoscut sub o altă denumire. Fiind un soi autofertil, deci nu necesită fecundare încrucişată, se cultivă de obicei în plantații mari, pure.

Soiul *Plăvaie* se caracterizează printr-o vigoare mare, creşterea lăstarilor într-un an vegetativ depăşind cu mult 3 m.

Soiul *Plăvaie* dă producții de struguri mari şi, uneori, chiar foarte mari. Astfel, pe un butuc se poate ajunge până la 8-10 kilograme, iar pe hectar, în anii foarte favorabili, până la circa 40 000 kg. Strugurii de formă cilindrică, adesea cilindro-conici, uşor aripați, au în medie 170 g şi ajung la o lungime de

Scanned with OKEN Scanner

16-18 cm. În general, aceşti struguri sunt foarte compacţi. La coacere, boabele se presează între ele, devenind, din această cauză, deformate şi turtite lateral.

Boabele, de culoare alb-verzui, sunt acoperite cu o pruină densă. Pe partea expusă la soare, boabele sunt verzi-gălbui, slab rumenite, cu numeroase puncte ruginii.

Coacerea strugurilor se încheie în a doua jumătate a lunii septembrie sau în prima jumătate a lunii octombrie. Culesul începe către sfârşitul lunii septembrie, dar poate continua toată luna octombrie, dacă timpul permite.

În general, strugurii acumulează în medie 160-170 g/l zaharuri, uneori chiar mai mult. Vinurile de *Plăvaie* sunt vinuri de culoare galben-verzui, seci, cu o tărie alcoolică de 9-10°. Aciditatea destul de ridicată (4-5 g/l) le asigură o anumită prospeţime. Aceste vinuri au aromă discretă, caracteristică soiului, iar gustul este destul de plăcut şi atrăgător.

Este bine ca aceste vinuri să fie consumate tinere pentru a beneficia din plin de prospeţimea şi fructuozitatea de care dispun.

Vinul obţinut din soiul *Plăvaie* poate constitui şi o bună materie primă pentru producerea vinurilor spumante, ca şi a distilatelor de vin.

Fiind un vin cu nerv, destul de acid, *Plăvaie* este indicat la începutul mesei, pentru „deschiderea" poftei de mâncare, dar poate fi asociat şi cu brânzeturile proaspete româneşti, cu saramură de peşte sau păstrăv rasol, dar şi cu o friptură de pasăre la grătar. În caz că lipseşte un vin roşu, poate fi consumat ca unic vin la masă.

Scanned with OKEN Scanner

Rară albă

Soiul românesc *Rară albă* este cunoscut mai mult cu sinonimul său *Băbească albă*. Multora dintre cititori le-ar putea părea curios faptul că există şi un soi românesc cu numele de *Băbească albă*, în general, lumea fiind obişnuită cu celălalt soi românesc, *Băbească neagră*, care, conform legendei, ar fi fost botezat cu acest nume de însuşi Ştefan cel Mare, aşa cum deja am povestit.

Se presupune că soiul *Rară albă (Băbească albă)* provine, prin selecţie populară, din soiul *Băbească neagră (Rară neagră)*. Deci sunt rude. Menţionăm că *Băbească neagră* este cunoscut în Moldova (dintre Prut şi Nistru) mai mult cu sinonimul *Rară neagră*.

De ce *Băbească albă?* Ca o glumă, am putea găsi două explicaţii. Prima, faptul că, la o anumită vârstă, în mod natural părul devine alb. Cea de a doua, că strugurii acestui soi au boabele rare, ca dinţii unei bătrâne, de unde şi denumirea de *Rară albă*. Indiferent de nume, *Rară albă* sau *Băbească albă*, acesta este unul şi acelaşi soi românesc.

În literatura română de specialitate găsim multe însemnări legate de sinonimul *Băbească albă*, dintre care amintim: „În podgoriile din Moldova se mai găsesc, printre alte soiuri: *Băbească albă*, *Păsărească albă* şi *Pârcea* " („Tratat de Viticultură",

Scanned with OKEN Scanner

V.S. Brezeanu, 1912) sau „*Băbească albă* şi *neagră*: varietate de struguri – mai ales cea neagră – este cultivată mult la Nicoreşti" („Marea Enciclopedie Agricolă", G. Filipescu, 1937). Şi literatura franceză îl consemnează atât sub numele de *Băbească albă* cât şi sub numele de*Rară albă* – *Cepagé de cuve blanc de Roumanie,* ceea ce înseamnă că acest soi este destinat obţinerii vinurilor albe.

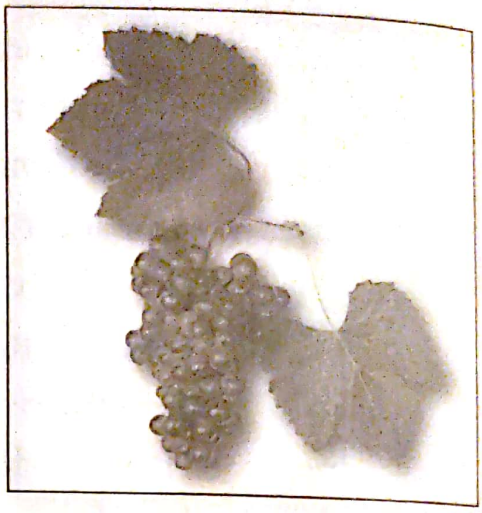
Rară albă este un soi autofertil, putând fi cultivat în plantaţii mari, pure. Strugurii sunt uniaxiali, cilindro-conici, cu aspect rămuros şi cu boabe rare, ajungând până la 25 cm lungime. Bobul, destul de zemos, nearomat, este rotund, uşor alungit, de culoare verde-gălbui şi auriu pe partea însorită. După mărimea boabelor, *Rară albă* are însuşiri mixte, însă este folosit mai mult pentru vin.

Comparativ, greutatea medie a unui bob de strugure copt din soiul *Băbească albă* (*Rară albă*) este de două ori mai mare decât la soiul *Băbească neagră* (*Rară neagră*). În schimb, acumulările de zaharuri la soiul *Băbească albă* sunt mai mici. Culesul strugurilor poate avea loc, în funcţie de condiţiile climatice, la sfârşitul lunii septembrie sau în cursul lunii octombrie, când acumulează între 150-200 g/l zaharuri. În general, producţia de struguri a soiului *Rară albă* este destul de modestă, atingând la cules valori cuprinse între 5 000-7 000 kg/ha.

Vinurile obţinute din *Rară albă* sunt vinuri albe cu un conţinut alcoolic de 9-10° şi, mai rar, de 11-12°. Aceste vinuri se recomandă a fi consumate când sunt tinere, adică în primul an de la producere. De obicei, vinul obţinut din *Rară albă* se poate consuma la începutul şi în timpul mesei, făcând parte din aşa-numitele vinuri de „cursă lungă".

Scanned with OKEN Scanner

Samoveanca



Moldova a creat soiuri. Transilvania, de asemenea. Nici Oltenia şi Muntenia nu s-au lăsat mai prejos. La fel şi Dobrogea. Întreaga Dacie a fost o pepinieră viticolă.

Pământ binecuvântat de Dumnezeu, Dobrogea, spaţiul românesc cuprins între Dunăre şi Mare, a fost cunoscută în antichitate cu numele de Scythia Minor. De-a lungul mileniilor, aici au existat mari civilizaţii şi o continuitate de locuire. De aceea şi activitatea viticolă a fost într-o continuă efervescenţă. Uneltele antice folosite în viticultură, ce se găsesc în muzeele din Dobrogea, atestă acest fapt. A vorbi despre vechile soiuri româneşti create pe aceste locuri, *Samoveanca, Bambal, Boscănată albă Boscănată neagră, Diminichiu alb, Diminichiu roşu,* şi câte alte soiuri astăzi dispărute, înseamnă a vorbi despre istoria Dobrogei. Viticultura mereu a constituit o preocupare de bază pentru oamenii locului.

Samoveanca, nascută pe colinele însorite ale Dobrogei, având la început un nume pe care, cu regret, istoria l-a uitat, cu timpul s-a localizat pe dealurile ce înconjoară comuna Somova de astăzi.. „Somova, comună rurală situată în partea de nord a Judeţului Tulcea şi a plăşii Isaccea, pe gârla Somova, aproape de Dunăre. Se mărgineşte la nord cu Basarabia, despărţită de fluviul Dunărea, la est cu comuna Câşla, la sud cu comuna

Scanned with OKEN Scanner

Frecăţei şi la vest cu comuna Parcheşul şi Telița. Are un teritoriu deluros", astfel era localizată şi descrisă comuna Somova la începutul secolului al XX-lea, în Marele Dicţionar Geografic al României, vol. V, 1902. Profesorul Vasile Brezeanu, în lucrarea sa „Tratat de viticultură" (1912), menţionează: „Între varietăţile din Dobrogea care merită a fi semnalate, vom cita: *Samoveanca şi Boscănată albă*".

Datorită localităţii Somova, soiul a primir numele de *Somoveanca*. El a mai fost cunoscut şi cu sinonimul de *Samohaică*. În ultimul timp în literatura de specialitate acest soi se întâlneşte cu numele de *Samoveanca*. Se regăseşte sub acest nume şi în „Dictionnaire Enciclopedique des Cépages" (Paris, 2000): „Samoveanca cépage de cuve rouge roumaine, originaire du village de Somova dans la Dobroudja", adică *Samoveanca* un soi românesc pentru vinuri roşii, originar din localitatea Somova din Dobrogea.

Istoria se repetă. Iată cum un soi de viţă de vie dă renume unei localităţi. Sunt sigur că, dacă nu ar fi fost soiul de viţă de vie Samoveanca, nimeni nu ar fi auzit de localitatea Somova. La fel cum s-ar fi întâmplat şi cu localităţile Bohotin, Măderat, Ghioroc, etc. Fiecare dintre acestea au devenit celebre graţie soiurilor de viţă de vie cultivate în apropierea localităţilor respective: *Busuioacă* lângă *Bohotin, Mustoasă* lângă *Măderat, Frumoasă* lângă *Ghioroc*.

Soiul *Samoveanca* a fost şi este cultivat încă de la „naşterea" lui numai pe teritoriul românesc.

Soiul este autofertil, deci poate fi cultivat în plantaţii mari, pure, sau în amestec biologic cu alte soiuri care au nevoie de polenizatori. Strugurii soiului *Samoveanca*, de formă cilindro-conică, sunt în general mari putând ajunge până la 20 cm lungi-

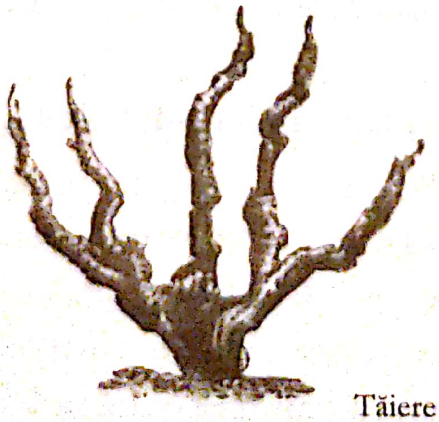
Scanned with OKEN Scanner

me. Boabele sunt rotunde, de culoare cenușiu-vineție, cu nuanță roz-fumurie. Miezul este zemos, nearomat, fără gust deosebit.

Strugurii acestui soi intră în pârgă în prima jumătate a lunii august și ajung la coacere pe la mijlocul lunii septembrie. Culesul poate avea loc în a doua parte a lunii septembrie sau în prima parte a lunii octombrie. Având însușiri mixte, *Samoveanca* poate fi consumat ca strugure pentru masă în stare proaspătă sau poate fi vinificat.

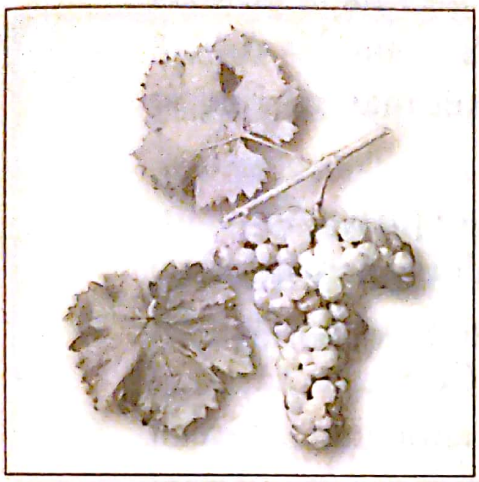
La coacere, strugurii acumulează între 150-210 g/l zaharuri și o aciditate totală care poate ajunge chiar până la 8 g/l. Vinurile, în funcție de tehnologia de vinificare aplicată, pot fi albe, rozé sau roșii. În general, au o tărie alcoolică de 9,5-10,5° și o aciditate naturală destul de ridicată, depășind cu ușurință 5,0 g/l. Producția la hectar este destul de mică, oscilând între 15 000 și 20 0000 kg. Vinurile obținute sunt vinuri ușoare, de masă, fără calități deosebite, ce satisfac în general consumul local. Dispunând de o aciditate destul de mare, vinurile provenite din soiul *Samoveanca* se folosesc și pentru cupaje cu alte vinuri mai puțin acide.

Vinurile, în special cele roze sau roșii, pot fi consumate cu brânzeturi mai consistente, cu friptură de pasăre, vită sau batal.



Tăiere „oloagă" – tehnică veche în Dobrogea.

Scanned with OKEN Scanner



Tămâioasă românească

Tămâioasă românească, soi tip „*Muscat*", adică tămâios, provenit din Grecia Antică, s-a adaptat foarte bine la condiţiile climatice ale României. Acest soi alb aromat se cultivă de mai bine de două milenii pe teritoriul ţării noastre. Drept consecinţă, el a participat cu tot „sufletul" la alcătuirea sortimentelor tradiţionale ale marilor vinuri în podgoriile Drăgăşani, Dealu Mare, Cotnari etc. Datorită acestui fapt, viticultorii români l-au considerat „de-al casei" şi i-au dat numele de „*Tămâioasă românească*". Denumirea de „*Tămâioasă*", ce vine din latinescul thymanea, a dat la rândul său acestui soi *Muscat*, născut în Elada, „certificatul latin – românesc – de naturalizare".

Acest soi alb aromat are o istorie foarte complicată şi chiar romanţată având un „curriculum vitae" care nu s-a clarificat complet. Cred că este unul dintre cele mai vechi soiuri pe care le-a cunoscut omenirea. Din acesta s-au preparat şi continuă să se prepare vinuri aromate de o deosebită calitate. Este vinul, am putea spune, „care se bea cu smerenie, în genunchi, sau cu deosebit respect, în picioare".

Înainte de a intra în „viaţa" lui personală (pentru a nu creea confuzii) ţin să precizez că *Tămâioasă românească* nu are nimic în comun cu *Muscat Ottonel* atât ca vechime cât şi ca grad

Scanned with OKEN Scanner

de rudenie. Soiul *Muscat Ottonel* a fost obținut în Franța, în anul 1852, de către selecționatorul Robert Moreau din localitatea Angers. Am făcut această precizare deoarece soiul *Muscat Ottonel* este cultivat în România pe suprafețe mult mai mari decât *Tămâioasa românească.*

Așa cum am arătat, *Tămâioasa românească* provine din sudul însorit al Eladei. Numele original al soiului – dat de vechii greci – s-a pierdut în negura istoriei. Și Dionysos l-a uitat! Se spune că se numea... *Anatholicom-moschaton.* Cert este că vinul obținut din acest soi era foarte apreciat în antichitate. Grecii transportau, în amfore, vinul aromat *Muscat*, aprovizionând porturile Mării Mediterane. O vreme, vinul a fost folosit de greci ca monedă de schimb în comerțul pe care îl practicau.

Mai târziu, romanii, odată cu extinderea imperiului, au început să transporte și butași proveniți din acest soi grecesc pe care îl „botezase" *Apianæ.* Astfel, soiul originar din sudul Greciei Antice a ajuns să fie cultivat pe suprafețe mari în multe locuri din jurul Mării Mediterane. De exemplu, în sudul Galiei, în provincia Narbonnaise (provincie fondată de Imperiul Roman în anul 27 î.Hr.), în apropierea orașului Montpellier de astăzi, romanii au înființat primele plantații cu acest soi. Cu timpul, vinurile albe aromate obținute pe aceste locuri au devenit renumite. Deși proveneau din același soi, se comercializau sub numele localităților unde se găseau aceste plantații. Așa au apărut celebrele *Muscaturi* franceze: *Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel Blanc,* etc. Așa, acest soi aromat originar din Elada s-a „naturalizat" în Franța devenind un soi francez cu denumirea *Muscat Blanc – Muscat blanc à petit grains.*

Cam în aceeași perioadă, romanii l-au răspândit și în celelalte țări riverane ale Mării Mediterane. Apoi, treptat-treptat,

Scanned with OKEN Scanner

soiul s-a extins în aproape toate ţările europene. În fiecare dintre acestea, soiul este cunoscut sub diverse nume. De exemplu, în Spania se numeşte *Moscatel castellano*, *Moscatel de Grano Pequeno* în Portugalia *Moscatel do Douro*, în Italia *Moscato bianco*, în Germania *Muskateller Gelber*, *Muskateller Grüner* şi lista poate continua.

Este interesant de menţionat că acest vechi soi originar din Grecia antică, acum în Grecia modernă poartă alte nume: Moschoudi proïmo, Moschato Samou, Moschato Leuko, etc. Ce istorie...!

În prezent, acest soi se întâlneşte şi în ţările cu viticultură mai recentă ca SUA, Argentina, Brazilia, Australia, Africa de Sud etc.

Suprafaţa actuală pe glob, cultivată cu vechiul soi din Elada, este de peste 50 000 de hectare, dintre care Italia deţine cea mai mare suprafaţă – circa 14 000 de hectare.

*

Din Grecia Antică în Dacia acest soi aromat a ajuns cu uşurinţă, fiind favorizat de existenţa coloniilor greceşti de la Dunăre şi Marea Neagră. La început, se pare că soiul s-a aşezat în zona actualei podgorii Drăgăşani. De aceea, *Tămâioasă românească* a făcut parte din sortimentul tradiţional al podgoriei Drăgăşani (de unde şi sinonimul *Tămâioasă de Drăgăşani*), alături de soiurile româneşti *Crâmpoşie*, *Braghină* şi *Gordan*.

Mai târziu, soiul *Tămâioasă* „învăţat cu călătoriile", din podgoria Drăgăşani a „plecat" şi în alte podgorii româneşti. De aceea, viticultorii i-au atribuit prenumele de *„românească"*.

În podgoria Dealu Mare, *Tămâioasă românească* era cultivată alături de soiurile româneşti *Gordin* şi *Băşicată*. La Cotnari, *Tămâioasă românească* cunoscută cu sinonimele de *Busuioacă de*

Scanned with OKEN Scanner

Moldova și *Tămâioasă de Moldova* formează împreună cu soiurile *Grasă*, *Fetească albă* și *Frâncușă* sortimentul tradițional, pe care această podgorie îl păstrează de veacuri.

Tămâioasă românească se cultivă în România în multe centre viticole din podgoriile: Cotnari, Dealu Mare, Ștefănești, Drăgășani, Dealurile Craiovei, Podgoria Severinului, Plaiurile Drâncei. De asemenea, plantații nesemnificative din acest soi se mai găsesc și în alte podgorii, în special din Moldova. Soiul este autofertil și de aceea poate fi cultivat în plantații pure.

În total, în România, *Tămâioasă românească* ocupă o suprafață de mai puțin de 1 000 ha. O cifră destul de modestă, dacă ne gândim că numai în Bulgaria acest soi alb aromat e cultivat pe o suprafață de cinci ori mai mare!

Vocația soiului este de a produce vinuri albe, dulci și aromate, care se realizează prin culesul strugurilor la supracoacere. De aceea, *Tămâioasă românească* are nevoie de microclimate unde să i se asigure toamne lungi și însorite. În acest mod, strugurii acumulează 240-250 g/l zaharuri. În anii foarte favorabili pot să ajungă până la o concentrație de 270-300 g/l zaharuri. Etapa de supracoacere, pe care o suportă *Tămâioasă românească*, este un proces fiziologic natural, în care o parte din apa din boabe se evaporă, ducând la creșterea concentrației în zaharuri. Fiind un soi aromat, *Tămâioasă românească* necesită o scurtă macerare pe boștină, în cadrul procesului de vinificare. Aceasta durează până la 1-2 zile, timp în care substanțele aromate din pielița boabelor trec în must.

În general, producția de struguri la hectar este modestă, de până la 8 000-10 000 kg. Ea scade pe măsură ce strugurii suferă procesul de supracoacere, ajungând la doar 4 000-6 000 kg/ha, adică mai puțin de 1 kg de struguri la un butuc!

Scanned with OKEN Scanner

Din strugurii soiului *Tămâioasă românească* se obţin vinuri fin aromate şi bine echilibrate, care au un conţinut de zaharuri destul de mare – peste 40 g/l. Fiind un vin dulce şi aromat, se asociază foarte bine cu deserturi.

Culoarea vinurilor obţinute variază, în funcţie de vârstă, între galben-auriu şi chihlimbariu. Vinul tânăr are o aromă florală puternică, ce aminteşte parcă de cea a florilor de tei şi de salcâm, având şi o mare persistenţă gusto-olfactivă.

Interesant de menţionat este faptul că aroma tipică de *Muscat* a vinului obţinut din soiul *Tămâioasă românească* se menţine la învechirea în sticlă până la 7-8 ani. După această perioadă, intensitatea aromei începe să scadă. Desigur, prin învechire, aroma îşi schimbă caracterul – vinul căpătând nuanţe olfactive care sugerează mirosul fagurelui de miere. Dar şi după 15-18 ani, vinul învechit la sticlă, provenit dintr-un vin dulce de *Tămâioasă românească*, este o adevărată desfătare.

Vinul de *Tămâioasă românească*, ce impresionează prin puternica sa personalitate, l-a determinat pe Academicianul Valeriu D. Cotea să-l numească, pe bună dreptate, „vinul-capodoperă".

Scanned with OKEN Scanner

Tămâioasă de Bohotin

Dacă nu ar fi existat soiul românesc cu denumirea *Tămâioasă de Bohotin* (*Busuioacă de Bohotin*), poate că foarte puțini ar fi știut de existența localității Bohotin. Acesta este un sat ce aparține comunei Răducăneni, situat în sudul județului Iași, la distanță aproximativ egală între municipiile Iași și Huși. Localitatea Bohotin și-a luat numele... zice legenda... fie de la pârâul Bohotin ce trece prin apropiere, fie de la Bohotineanul, unul dintre vechii viticultori ai satului. Soiul, fiind mult mai vechi decât localitatea Bohotin, a avut la început o altă denumire. Aceasta s-a pierdut în negura istoriei. Poate cândva, printr-o minune, îi vom afla adevăratul nume.

Soiul *Tămâioasă de Bohotin* este celebru datorită specificității sale. Este un vechi soi românesc, rămas în cultură, din care se obțin vinuri aromate de culoare roz spre roșu. Despre secretul calității vinului, cu totul aparte al acestui soi, au circulat nenumărate mituri și legende. Se pare că însuși Zamolxe (zeul suprem al geto-dacilor) ar fi avut un cuvânt de spus...

Asupra originii soiului Tămâioasă (Busuioacă) există mai multe păreri.

Unii autori afirmă că este un soi local și a fost obținut prin selecție populară, din vița sălbatică existentă din abundență în stânga și în dreapta Prutului.

Scanned with OKEN Scanner

Alţi autori susţin că *Busuioacă de Bohotin* face parte din acelaşi sortogrup cu *Tămâioasă românească* şi, ca urmare, ar avea aceeaşi origine – Grecia antică.

Şi câte opinii or mai fii...

Fie că este un soi local obţinut prin selecţie populară sau provine din îndepărtări, toţi specialiştii sunt de acord că acest soi este românesc. O dovadă clară că celebrul soi românesc a fost plămădit (sau naturalizat) în această zonă o constituie şi faptul că aproape toate denumirile sub care a fost cunoscut soiul, în decursul timpurilor fac trimitere la localitatea Bohotin: *Tămâioasă de Bohotin, Busuioacă vânătă de Bohotin, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă vânătă de Bohotin.*

Tămâioasă de Bohotin, ca soi românesc este confirmat şi de multe lucrări de specialitate din străinătate. De exemplu, „Dictionnaire Encyclopédique des Cépages" (Paris, Hachette) precizează: „Cépage de cuve noir de Roumanie, aromatique", adică „*Busuioacă de Bohotin* este un soi românesc din care se obţin vinuri roşii aromate".

Soiul *Tămâioasă de Bohotin* are o creştere şi o vigoare mijlocie, până în toamnă lăstarii atingând 2,5 m. El are avantajul că poate fi cultivat singur în mari plantaţii, fiind un soi autofertil (procesul de fecundare se face cu polen provenit din aceeaşi floare). Datorită acestui fapt, ar putea fi extins cu uşurinţă în cultură.

Strugurii, de mărime mijlocie (13-16 cm lungime), uniaxiali, cilindrici şi bătuţi, capătă la maturitate o culoare ce variază de la roz-vânăt până spre roşu închis. Boabele sunt mijlocii, sferice, relativ dese pe ciorchine, cu miezul crocant, necolorat. Substanţele aromate specifice soiului, sugerând aroma petalelor de trandafir, se găsesc în pieliţa boabelor.

Scanned with OKEN Scanner

În anii normali, pârga începe în luna august, iar strugurii ajung la maturitate deplină în cursul lunii septembrie.

Producția este medie și variază între 7 000 până la 12 000 kg/ha, cu un conținut în zaharuri de 190-230 g/l. Când strugurii sunt culeși mai târziu (în cursul lunii octombrie), pot acumula până la 260-280 g/l zaharuri. Din strugurii culeși la supracoacere se obțin vinuri dulci.

Procesul tehnologic de vinificare a strugurilor constă în macerarea și fermentarea parțială pe boștină, cu o durată medie de două zile, cu scopul ca substanțele aromate din pielița boabelor să treacă în must. În același timp, are loc și extragerea substanțelor colorante care, de asemenea, se găsesc în pieliță. Culoarea vinurilor de *Tămâioasă de Bohotin* este în general roșu deschis, roz sau roz-vinețiu, popular numită culoare de „trandafir topit".

Vinurile ce caracterizează soiul *Tămâioasă de Bohotin* sunt dulci sau demidulci, cu un conținut în zaharuri de peste 40 g/l. Tăria alcoolică variază între 11,5-12,5°, uneori chiar mai mult.

Aroma tipică de „*Tămâioasă*" a vinurilor obținute din *Busuioacă de Bohotin* este asemănătoare cu cea a strugurilor din care provin, în vinul tânăr păstrându-se aproape în întregime.

Complexitatea gusto-olfactivă a vinurilor obținute din soiul *Tămâioasă de Bohotin*, precum și finețea, culoarea și corpolența lor le conferă o personalitate aparte. Aceste vinuri se pretează pentru învechire în sticle, având o evoluție calitativă bună până la circa 16-20 ani.

Deoarece condițiile climatice diferă de la un an la altul, nu în fiecare an din soiul *Busuioacă de Bohotin* se obțin vinuri dulci și demidulci naturale, cu calități deosebite. *Busuioacă de Bohotin*

Scanned with OKEN Scanner

poate fi servit singur, ca aperitiv, sau la desert, acompaniind cu succes cozonacul românesc. Se serveşte la o temperatură de 10-12°C.

De asemenea, trebuie menţionat faptul că vinurile seci obţinute din soiul *Tămâioasă de Bohotin* sunt vinuri fără personalitate. Lipsa zaharurilor duce la pierderea aromei caracteristice soiului. Nici gustul nu este plăcut. Aceasta din cauza asprimii (taninurilor) extrase în urma macerării şi fermentării parţiale pe boştină, proces tehnologic necesar extragerii culorii din pielița strugurilor.

În prezent, soiul *Tămâioasă de Bohotin* se găseşte cultivat în patru centre viticole din România: Bohotin – judeţul Iaşi, Huşi – judeţul Vaslui, Pietroasele – judeţul Buzău şi Tohani – judeţul Prahova.

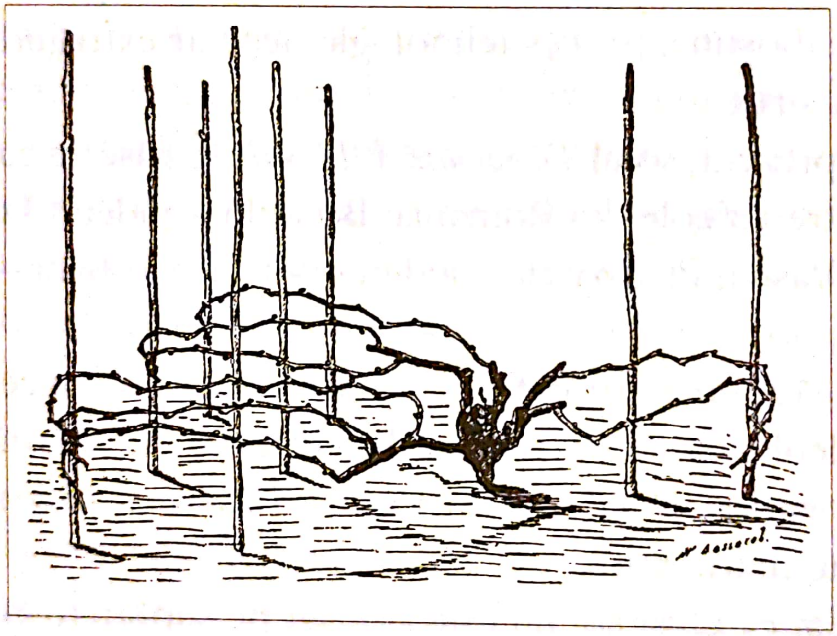
Dacă adunăm suprafaţa cultivată cu acest soi în cele patru centre viticole, totalizăm până la 100 de ha. Din această cauză, producţia naţională de vin „autentic" *Tămâioasă (Busuioacă) de Bohotin* este foarte mică.

Păcat că acest soi nu este cultivat pe suprafeţe mai mari! Poate în viitor...

Referitor la valoarea acestui soi, mi se par concludente caracterizările a două personalităţi, cu prilejul Expoziţiei şi Concursului Naţional de Vinuri ce a avut loc la Bucureşti în 1936. Academicianul Gheorghe Ionescu-Şişeşti, Preşedintele Juriului, a prezentat soiul astfel: „Acest vin roz şi parfumat este un rar unic, cu o culoare de briliant, ce merită degustat stând în picioare, ca o preţuire în plus". Regele Carol al II-lea, prezent la eveniment, a adăugat: „Nu în picioare, ca la împărtăşanie, ci în genunchi, ca la spovedanie...".

Scanned with OKEN Scanner

În concluzie, dacă vinurile de *Tămâioasă de Bohotin* s-ar obține în cantități mari și ar fi promovate în lume, ar contribui, cu siguranță, la creșterea renumelui vinurilor românești.



Tăierea butucului și conducerea coardelor în podgoria Huși.
Tehnică veche moldovenească „pe cotoare".

Scanned with OKEN Scanner

Vulpea

Desigur, cuvântul „vulpe" ne sugerează acel personaj descurcăreţ – în popor „vulpe şireată" –, pe care scriitoriul francez La Fontaine l-a făcut nemuritor în cunoscuta fabulă „Corbul şi Vulpea".

Vulpea este un soi de viţă de vie care însă nu prea „s-a descurcat" şi şi-a cucerit cu greu independenţa, fiind mult timp confundat cu soiul *Braghină*. Astfel, profesorul George Nicoleanu prezenta în lucrările sale (1900), soiul *Vulpea* sub denumirea de *Braghină cu bobul mic*. Această confuzie a rămas mult timp în scrierile viticultorilor români. În „Tratatul de Viticultură" din 1912 se spuneau următoarele: „*Braghina cu bobul mic*, sau *Vulpea*, se deosebeşte de cea dintâi (*Braghina cu bobul mare*, adică *Braghina de Drăgăşani* - n.n.)". Dar şi mai târziu soiul *Vulpea* continua să fie prezentat sub denumirea de *Braghina cu bobul mic*.

„Marea Enciclopedie Agricolă" consemna în 1938 astfel: „*Braghina cu bobul mic*: *Hulpe, Vulpoaică, Roşioară, Seimea, Crăcană, Corniţă roşie* ... se distinge de cealaltă formă (*Braghina de Drăgăşani* - n.n.) prin frunzele cu lobi adânc tăiaţi de sinusurile cari ajung până la nervura principală".

De-abia de curând, soiul şi-a câştigat independenţa, devenind aşa cum era normal, soiul *Vulpea* şi nu *Braghina cu*

Scanned with OKEN Scanner

bobul mic. Păcat că acum e întâlnit în podgorii din ce în ce mai rar. Este o victorie, dacă vreți, „à la Pyrrhus" (rege al Epirului – 295-272 î.Hr.), care, după cum știm, i-a învins pe romani la Heraclea, în 280 î.Hr., și la Asculum în 279 î.Hr., însă a suferit pierderi de neînlocuit în timpul luptelor. De aceea a și exclamat: „Încă o victorie și rămân fără ostași!"

Vechi soi românesc, *Vulpea* (provenit din latinescul *vulpes*) a fost cultivat secole de-a rândul în multe podgorii la est și la sud de Carpați. Comparativ cu alte soiuri românești care au „migrat", acest soi a rămas până la capăt pe plaiurile noastre și, de aceea, poate fi considerat un soi „patriot".

Un strugure – un kilogram. Astfel poate fi caracterizat soiul de vin *Vulpea*. Bineînțeles, nu toți strugurii au un kilogram, media fiind de 300-400 g. La prima vedere, după greutatea strugurilor, s-ar părea că *Vulpea* poate fi și strugure pentru masă. În realitate, boabele sunt mult mai mici decât ale soiului *Braghină* din podgoria Drăgășani (*Braghina cu bobul mare*). Realitatea este că ciorchinele soiului *Vulpea* este mare și poate ajunge până la 24 cm lungime, boabele fiind, însă, dese și mici.

În Moldova, *Vulpea* „s-a furișat" mai mult în podgoriile din partea de sud. El se mai întâlnește în podgoriile din Muntenia și Oltenia. Soiul *Vulpea* se comportă bine atunci când este cultivat pe terenuri calcaroase din regiunile de deal, pe pante cu expunere sudică, sau sud-estică, cu suficientă lumină și căldură. Nu se recomandă a fi cultivat pe terenuri plane și nici în zonele cu precipitații abundente. Este un soi rezistent la secetă. Este autofertil și de aceea poate fi cultivat și în plantații pure. Strugurii pot fi recunoscuți foarte ușor pentru că sunt bifurcați la vârf – semn caracteristic pentru acest soi. De regulă, strugurii sunt uniaxiali, cilindro-conici,

Scanned with OKEN Scanner

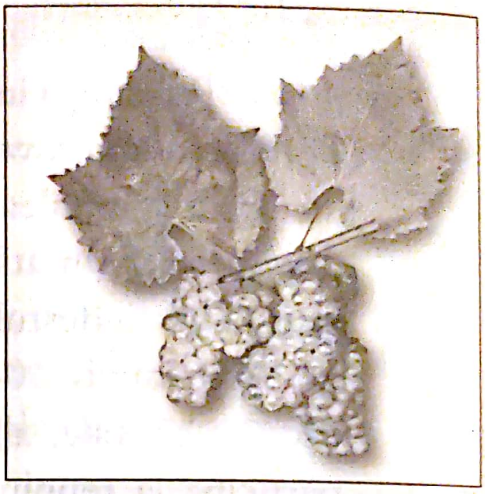
alungiţi. Bobul este sferic, de culoare negru-albăstrui, acoperit cu pruină densă. Miezul este moale, zemos, cu mustul nearomat şi necolorat.

Producţia normală pe hectar ajunge la 15 000-18 000 kg, dar în anii favorabili atinge chiar 25 000 de kg. La coacere, strugurii acumulează în medie 160-190 g/l zaharuri. Din soiul *Vulpea* se obţin atât vinuri rozé, cât şi vinuri roşii cu o intensitate a culorii destul de slabă. Conţinutul în alcool al vinului este de aproximativ 10-11°. Vinurile obţinute din soiul *Vulpea* sunt uşoare, băubile, altfel spus, sunt vinuri recomandate pentru a participa la reuniunile celor de „vârsta a treia", care, stând la gura sobei, îşi deapănă amintirile. De asemenea, aceste vinuri pot fi utilizate şi ca materie primă pentru obţinerea distilatelor de vin de calitate. Nu sunt recomandate pentru învechire. Fiind vinuri uşoare, pot fi consumate cu preparate din carne de pasăre (ex. pui la cuptor) şi cu legume: mâncare de spanac, zacuscă, ghiveci de legume.

Beci (hrubă) folosit în trecut de podgoreni pentru păstrarea vinurilor – podgoria Panciu..

Scanned with OKEN Scanner

Zemoasă



Simpla denumire a soiului *Zemoasă* te îndeamnă să vrei să cunoşti acest soi, să-i guşti strugurele şi, de ce nu, să-ţi stingi setea cu un pahar cu vin. Strugurii lui sunt de formă cilindrică sau cilindro-conică, cu boabe dese, rotunde, nearomate. Boabele sunt de mărime mijlocie, la coacere având o culoare alb-gălbui, cu nuanţe ruginii pe partea expusă la soare. Miezul lor este moale şi suculent – zemos, de unde şi numele de *Zemoasă*. În trecut, numele soiului era de *Timpurie*. Însă, pentru că şi soiul *Gordin gurguiat* avea acelaşi sinonim principal – *Timpurie*, se făceau deseori confuzii. De aceea soiul a început să poarte şi numele de *Zemoasă*. Acest fapt a dus la o altă confuzie, pentru că multă vreme acelaşi nume, *Zemoasă*, era atribuit în mod greşit, ca sinonim, soiului *Frâncuşă*. După cum se ştie, *Frâncuşă* este vechi soi românesc, unul din cele patru soiuri ce alcătuiesc sortimentul tradiţional al podgoriei Cotnari.

În podgorii, soiul *Zemoasă* mai este cunoscut şi sub sinonimul de *Mierliţă*. Şi acest sinonim a generat confuzii, pentru că *Mierliţă* este unul dintre sinonimele soiului *Gordin*. Putem spune astfel că, pentru acest soi, „naşii" – viticultorii, nu au avut suficientă inspiraţie, toate numele date soiului au creat ambiguităţi.

Scanned with OKEN Scanner

Soiul *Zemoasă* nu este întâlnit în cultură în afara spaţiului românesc. S-a născut, ca multe alte soiuri, în timpuri îndepărtate. Este un soi foarte vechi, întâlnit în podgoriile din Moldova.

Zemoasă are o vigoare şi o creştere mijlocie. Într-un an lăstarii pot ajunge până la 2,5 metri. Soiul, fiind autofertil, poate fi cultivat în plantaţii pure. În general, nu are struguri mari, greutatea lor medie fiind de 150-200 g. Soiul *Zemoasă* nu este rezistent la ger şi la brumă şi nici nu este căutat de păsări sau insecte, probabil pentru că boabele au un gust ierbos şi nu acumulează cantităţi mari de zaharuri.

Culesul strugurilor are loc în partea a doua a lunii septembrie şi în prima parte a lunii octombrie. Din soiul *Zemoasă* se obţin producţii de struguri destul de mari, de peste 20 000 kg/ha.

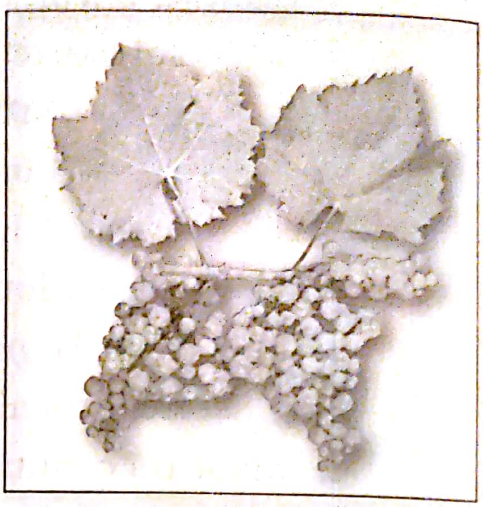
În anii normali, la coacere, strugurii acumulează între 170-190 g/l zaharuri, dar în unii ani poate să ajungă până la 210 g/l zaharuri.

Din acest soi se obţin vinuri albe cu o tărie alcoolică cuprinsă între 10-11°. Vinurile obţinute din soiul *Zemoasă* sunt uşoare şi plăcute la gust şi au o aciditate medie de peste 4,5 g/l, din această cauză ele fiind indicate ca materie primă pentru obţinerea spumantelor sau pentru prepararea distilatelor de vin. Se recomandă a fi consumate în primul an de la producere.

Brânzeturile proaspete româneşti, ca şi mâncărurile pe bază de peşte, pot fi acompaniate de un vin obţinut din soiul *Zemoasă*, servit la o temperatură de 8-10°C.

Scanned with OKEN Scanner

Zghihară



Zghihară este un soi românesc a cărui luare în cultură se pierde în marile legende ale neamului nostru. El însuşi fiind o legendă.

„Născut" pe malurile Prutului, soiul *Zghihară* a fost secole de-a rândul un reprezentant de seamă al vinurilor româneşti. Trebuie menţionat faptul că soiul *Zghihară* este mult mai vechi decât localitatea Huşi de la care şi-a luat numele *Zghihară de Huşi*. El face parte din acelaşi sortogrup cu *Galbena de Odobeşti* şi *Bătută neagră*. Pentru că *Bătută neagră* este un soi pentru vinuri roşii, acesta mai poartă sinonimul de *Zghihară neagră*.

Zghihară a fost şi este un soi care a avut o arie modestă de extindere, fiind cultivat mai mult în centrul Moldovei feudale, pe raza actuală a judeţului Vaslui. În decursul timpului, a fost „botezat" de nenumărate ori. Cred că *Zghihară* este unul dintre soiurile româneşti cu cele mai multe sinonime, încât nici chiar el, ca soi, nu le ştie pe toate! Putem enumera, de exemplu: *Zghihară Galbenă*, *Ghihară*, *Zghihară verde bătută*, *Poamă de Huşi*, *Poamă moldovenească*, *Galbenă de Huşi*, *Poamă zosănească*, *Poamă vinoasă de Huşi*, şi câte n-ar mai fi...

Existenţa acestor numeroase denumiri, unele chiar curioase, arată că *Zghihară* era un soi „viu", foarte activ, deoarece

Scanned with OKEN Scanner

multe dintre aceste sinonime au fost influențate de evenimentele istorice care s-au desfășurat pe aceste meleaguri. Cred că sinonimul de *Poamă moldovenească* a fost dat de luptătorii lui Ștefan cel Mare, când au sărbătorit cu acest vin de Huși victoria de la Podul Înalt, din 10 ianuarie 1475. Reamintim cititorilor că, în apropiere de Vaslui și de podgoria Huși, armata română condusă de Ștefan cel Mare a zdrobit armata turcă, de câteva ori mai numeroasă și cu o artilerie puternică. A fost una dintre cele mai mari victorii din istoria poporului român.

Zghihară este un soi autofertil, viguros și cu o creștere mare, stufoasă. Are o bună rezistență la secetă, dar este sensibil la ger și la brumele de primăvară.

Într-un an, lăstarii soiului pot depăși 3,5 m lungime. Strugurii sunt rămuroși, răsfirați, neuniformi, cu boabe neomogene și dese. Boabele sunt sferice, de culoare verde-gălbui, cu pete ruginii pe partea expusă la soare. Coacerea strugurilor are loc la sfârșitul lunii septembrie – începutul lunii octombrie. Aceștia nu ajung la o concentrație mare de zaharuri, rar depășind 170-180 g/l.

Producția de struguri la hectar este mare și variază între 15 000-20 000 kg/ha, dar poate depăși în unii ani chiar 25 000 kg/ha. De aceea în popor circulă zicala: „*Zghihară* dă vagonul și pogonul", ceea ce înseamnă 10 000 de kg struguri la o jumătate de hectar.

Din soiul *Zghihară* se obțin vinuri albe ce au culoarea verde-gălbui și o tărie alcoolică destul de modestă, de 9-10°, fapt care a făcut ca localnicii să afirme: „Vinul de *Zghihară* lasă capul limpede și limba la locul ei". Aciditatea totală ridicată a vinurilor de *Zghihară*, de 5-6 g/l, imprimă acestora vioiciune, mult nerv

Scanned with OKEN Scanner

și prospețime (însușire atribuită vinurilor tinere, cu o aciditate mai ridicată și mai puțin alcoolice). Vinurile nu posedă o aromă primară anume, iar gustul lor este acrișor, cu o nuanță ușoară de măcriș.

Putem spune că vinurile de *Zghihară* sunt vinuri ușoare, acide, sprințare, foarte „bărbătești". Sunt vinuri ce se beau cu plăcere.

Acestea se consumă „tinere", adică nu se pretează la învechire.

Vinurile obținute din soiul *Zghihară* pot acompania foarte bine o masă pe bază de pește sau fructe de mare, sau se servesc cu feluri de mâncare din legume.

Este interesant de cunoscut faptul că soiul *Zghihară* poate avea multiple utilizări.

Fiind un soi cu producție mare, poate fi folosit pentru obținerea sucurilor naturale din struguri.

De asemenea, din vinurile obținute din *Zghihară* se pot prepara vinuri spumante. De menționat că acesta a fost unul dintre primele soiuri folosite la prepararea spumantelor românești (1913).

Și, nu în ultimul rând, datorită acidității pe care o posedă, se pretează pentru obținerea distilatelor de vin de calitate.

Toate aceste calități benefice îi conferă soiului *Zghihară*, un loc bine definit în „paleta de aur" a soiurilor românești.

Scanned with OKEN Scanner

Vechi soiuri românești de struguri pentru masă

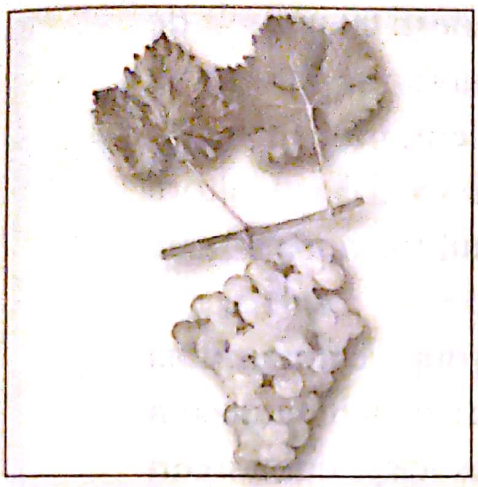
Scanned with OKEN Scanner

Cea mai mare parte a soiurilor românești, plămădite de-a lungul veacurilor, au fost, prin definiție, soiuri pentru vin. Unele dintre acestea au avut însușiri mixte, strugurii fiind întrebuințați și pentru consumul în stare proaspătă. Astfel, soiurile *Negru românesc*, *Negru mare*, *Samoveanca*, *Cioinic*, *Bășicată*, *Rară albă*, *Armaș*, *Crâmpoșie* etc. erau prezente pe mesele românilor și după sărbătorile de Crăciun. O parte dintre aceste soiuri autohtone cu însușiri mixte erau chiar foarte valoroase.

În acest sens, putem arăta că soiul *Crâmpoșie* ca strugure de masă era apreciat atât pentru aspectul și gustul plăcut al boabelor, cât și pentru faptul că era rezistent la păstrare. Era fructul de bază al populației în Postul Mare, strugurii rezistând uneori chiar și după Săptămâna Luminată.

Au existat, totuși, în viticultura tradițională românească și un număr restrâns de soiuri cu utilizare aproape exclusivă ca struguri pentru masă. Ei erau consumați fie imediat în stare proaspătă sau puteau fi păstrați peste iarnă. Unele dintre aceste soiuri s-au născut pe plaiurile noastre, în timp ce altele, venite din depărtări și „locuind" de secole pe aceste meleaguri, s-au *naturalizat*, devenind soiuri *autohtone*. Cultivate de veacuri la noi în țară, putem grupa aceste soiuri pentru struguri de masă în trei sortogrupuri: *Coarnă*, *Razachie* și ... „*Țâțele*", la care mai adaug ca surpriză și ...*Frumoasă de Ghioroc!*

Scanned with OKEN Scanner



Frumoasă de Ghioroc

Când citeşti sau auzi numele „*Frumoasă de Ghioroc*", ai putea crede că este vorba despre o „frumuseţe" aspirantă la titlul de Miss Univers, sau despre o „stea" din studiourile Hollywood-iene. Mai ales, dacă eşti şi bărbat, cum, de obicei, sunt viticultorii!

Când am scris despre acest soi şi pe mine, de ce să nu recunosc, m-a atras acest nume – „*Frumoasă de Ghioroc*"! Câte sentimente trăieşti când ţii în mână un strugure de ... Frumoasă ... şi boabele sunt parcă mai dulci...

Cred că nu greşesc afirmând că, de secole, geto-dacii şi, mai târziu, viticultorii români – aceşti truditori ai plaiurilor viticole strămoşeşti – au luptat mult cu vitregiile naturii, pentru a crea faima podgoriilor româneşti. Şi, uneori, în puţinele lor clipe de „taifas", la un pahar de vin bun, ei deveneau şi „poeţi". O dovadă despre marea sensibilitate sufletească a viticultorilor de pe aceste meleaguri sunt denumirile cu care „botezau" soiurile de viţă de vie pe care le creau. Momentul era perceput aidoma oficierii botezului propriilor copii. De aceea, când bei un pahar de vin provenit din soiuri vechi româneşti, trăieşti cu adevărat un sentiment de înălţare!

De exemplu, soiurile *Fetească - albă, neagră, regală* – vin să confirme sensibilitatea sufletească a viticultorilor români pentru frumuseţea feminină. Să nu uităm însă că nici doamnele mai în vârstă nu au fost lăsate „deoparte". Faptul este de multă vreme

Scanned with OKEN Scanner

confirmat de existența celor două soiuri românești cu numele de *Băbească – albă* și *neagră!* Numai numele soiului *Grasă* pare să nu mai placă, poate de când a intervenit, mai recent, moda fitness-ului! Este evident, nu-i așa, că românii – în special viticultorii – au avut și au o mare sensibilitate pentru sexul frumos de toate vârstele!

Din câte cunosc, bărbaților (deoarece, după cum am mai spus, viticultorii sunt de obicei bărbați) nu le-a fost închinat niciun nume, precum „Flăcău", „Bărbat", „Moș"..., asociate unor soiuri de viță de vie. Cred că doamnele au remarcat acest aspect. Sper că vor reflecta!

Așa cum afirmă unii autori, soiul *Frumoasă de Ghioroc* este un soi românesc pentru struguri de masă, de origine locală, cultivat în zona localității Ghioroc.

Ghioroc, ca localitate viticolă, face parte din vechea podgorie românească Miniș-Măderat. Este situată pe partea dreaptă a Mureșului, între Lipova și Arad, într-un minunat cadru natural, la poalele munților Zarandului. Probabil că locuitorilor acestei așezări le-a fost dat să „plămădească" în timp un soi românesc. „Nașii" – locuitorii Ghiorocului –, impresionați de frumusețea strugurilor acestui soi i-au dat numele de „Frumoasă". În timp, soiul a devenit *Frumoasă de Ghioroc*, făcând ca localitatea Ghioroc să rămână, ca denumire, în multe cărți de specialitate. Dar câte localități nu râvnesc acest lucru?!

Alți autorii susțin că soiul *Frumoasă de Ghioroc* a fost creat la începutul secolului trecut în podgoria Miniș, la Ghioroc, de către amelioratorul Adalbert Kaufmann.

Totuși, toți specialiștii sunt de acord că soiul *Frumoasă* este românesc și că este din Ghioroc. Și „Dictionnaire Encyclopédique des Cépages" când face referire la *Frumoasă de Ghioroc!* „Cépage de

Scanned with OKEN Scanner

table blanc obtenu en Roumanie dans la commune de Ghioroc", certifică faptul că este soi românesc de masă originar din comuna Ghioroc.

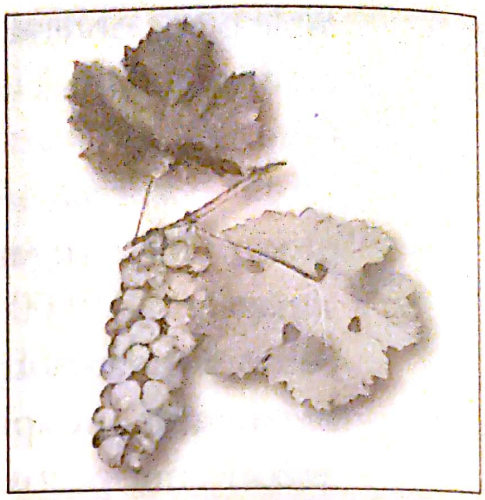
Frumoasă de Ghioroc este cultivat în general pentru producerea strugurilor de masă, având o producţie la hectar ce variază între 10 000-20 000 kg. Fiind un soi autofertil, el poate fi cultivat în plantaţii pure, neavând nevoie de polenizatori. Strugurii au o lungime de aproximativ 20 cm, sunt uniaxiali, cilindro-conici, uneori cu aspect rămuros. Boabele de o desime normală, sunt aproape sferice şi destul de mari, având diametrul de peste 20 mm. Culoarea lor este verde-gălbui, fiind rumenite pe partea expusă la soare. Bobul este semicrocant, cu miezul cărnos, nearomat, dar cu gust plăcut. Culesul poate avea loc în cursul lunii septembrie, iar în toamnele fără prea multe precipitaţii strugurii rezistă pe butuc şi se pot consuma în stare proaspătă până la sfârşitul lunii octombrie. Strugurii soiului *Frumoasă de Ghioroc* acumulează până la maturitate 165-190 g/l zaharuri. În anii favorabili, pot acumula până la 225 g/l zaharuri.

Când strugurii de masă nu au un aspect „comercial" se vinifică, rezultând un vin alb uşor, cu tăria alcoolică de 9-10° şi aciditate de peste 4,0 g/l. Când *Frumoasă de Ghioroc* se vinifică din struguri ajunşi la supracoacere (ceea ce se întâmplă mai rar), tăria alcoolică a vinului poate atinge chiar 12°.

Vinurile obţinute din *Frumoasă de Ghioroc* se recomandă a fi consumate tinere adică în toamna sau iarna aceluiaşi an. Şi eu parcă mi-aş dori să servesc, din când în când, ca aperitiv, un pahar cu o „*Frumoasă de Ghioroc*". Hai noroc!

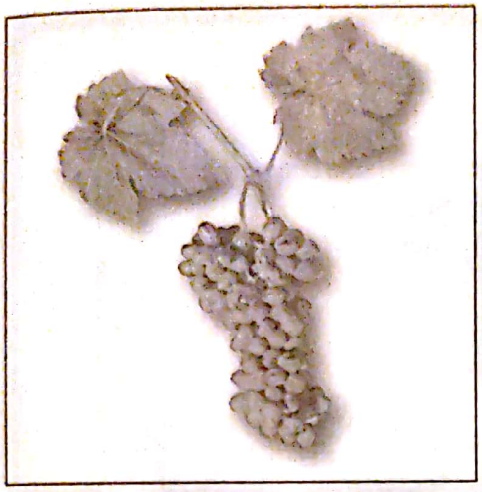
Scanned with OKEN Scanner

Coarnă albă



Provenit din țările orientale, soiul *Coarnă albă* a ajuns pe meleagurile noastre cu multe secole în urmă. Condițiile climatice fiindu-i prielnice, n-a mai plecat. Este întâlnit în prezent, răzleț, în aproape toate podgoriile din România, cu precădere în cele din Oltenia și sudul Moldovei. Eu l-am cunoscut la Panciu încă din copilărie. Mi-a plăcut. În anumite zone, soiul este cunoscut și cu numele de *Copăceancă* sau *Corniță*. Unii autori confundă deseori soiul *Coarnă albă* cu soiurile românești pentru masă *Țâța caprei* și *Țâța vacii*. *Coarnă albă* este un soi autosteril și de aceea se cultivă asociat cu *Razachie albă*, soi bun polenizator. De formă cilindrică sau cilindro-conică, strugurii ajung până la 18 cm lungime. Boabele ovale, ușor ascuțite la vârf, dese, au la coacere culoare alb-verzui, cu aspect cerat, din cauza stratului gros de pruină. *Coarnă albă* este un soi viguros, lăstarii ajungând într-un an la peste 5 m. Strugurii se coc la sfârșitul lui septembrie, începutul lui octombrie, dar pot să mai rămână pe butuc până la sfârșitul lunii sau chiar mai mult. În aceste condiții, strugurii capătă culoarea galben-auriu și acumulează o cantitate sporită de zaharuri, care ajunge până 170-180 g/l. Producția la hectar este în medie de 10 000-15 000 kg, dar poate ajunge până la 20 000 kg. Ei au o rezistență foarte bună la păstrare îndelungată peste iarnă.Strugurii care nu au „aspect comercial" se vinifică, obținându-se așa-numitele „vinuri de Corniță", care se consumă în perioada imediat următoare.

Scanned with OKEN Scanner



Coarnă neagră

Soi de origine orientală, ca şi *Coarnă albă*, este cultivat de foarte mult timp la noi în ţară, el devenind soi autohton. Îl găsim mai mult în podgoriile din Oltenia, Muntenia şi sudul Moldovei. A fost strugurele preferat al copilăriei mele, alături de *Văratica* – soi românesc care se cocea primul. Unii autori afirmă că soiul *Coarnă neagră* ar fi înrudit cu *Razachie*, alt soi pentru struguri de masă cultivat de mult timp în spaţiul românesc. *Coarnă neagră* este autosteril, deci are nevoie de un polenizator. De aceea, intuiţia populară l-a asociat în cultură cu soiul românesc *Băbească neagră*. Se mai cultivă în amestec biologic şi cu soiul *Razachie roşie*, de asemenea bun polenizator. Pentru că este rezistent la ger, *Coarnă neagră* este folosit şi în scopuri decorative, fiind plantat pentru bolţi, arcade, umbrare, care dau un aspect deosebit curţilor româneşti. Este interesant de ştiut că, într-un an, lăstarii de *Coarnă neagră* pot depăşi 5 m. Strugurii soiului *Coarnă neagră* sunt de formă cilindrică sau cilindro-conică şi ajung până la 20 cm lungime. Boabele de formă alungită, ovoidă, de culoare negru-roşiatic sunt dese pe ciorchine. *Coarnă neagră* nu are o producţie constantă, variind de la 10 000 până la 25 000 kg/ha. De obicei strugurii se coc în luna septembrie şi pot ajunge la o concentraţie în zaharuri de până la 190 g/l. Ei pot rămâne pe butuc până la sfârşitul lunii octombrie asigurând astfel piaţa cu struguri proaspeţi.În trecut a fost unul dintre cele mai apreciate soiuri româneşti de struguri pentru masă.

Scanned with OKEN Scanner

Coarnă roșie

Din alaiul strugurilor de masă veniți din Orient și cultivați de secole pe teritoriul românesc face parte și soiul *Coarnă roșie*. Din cauza unor asemănări morfologice cu alte soiuri, *Coarnă roșie* a fost adeseori confundat. Faptul că strugurii lui erau asemănători cu cei ai soiului *Țâța caprei roșie*, a făcut ca soiul *Coarnă roșie* să fie menționat în literatura de specialitate sub acest nume. Datorită frunzelor asemănătoare cu cele ale soiului *Țâța caprei albă*, a fost confundat de multe ori și cu acesta. Strugurii de *Coarnă roșie* sunt uniaxiali, cilindrici sau cilindro-conici, ajungând, ca și în cazul soiului *Coarnă neagră*, până la 20 cm lungime. Boabele strugurelui sunt ovale, alungite, de culoare roșu deschis. Deoarece este un soi autosteril, *Coarnă roșie* se asociază în cultură cu *Razachie roșie* – bun polenizator. Strugurii ajung la maturitate în septembrie, când acumulează în medie 170-180 g/l zaharuri. Producția la hectar este de 10 000-20 000 kg. În prezent, se întâlnește foarte rar în cultură.

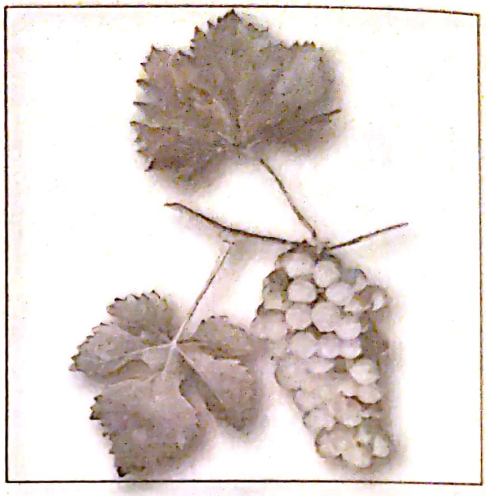
Scanned with OKEN Scanner

Coarnă vânătă

Ca şi celelalte soiuri din grupul *Coarnă*, şi soiul *Coarnă vânătă* este considerat autohton. Menționez că este singurul soi autofertil din acest sortogrup. De aceea, soiul *Coarnă vânătă* poate fi plantat singur pe mari suprafețe. Strugurii au o lungime ce nu depăşeşte 20 cm, cu boabe ovoide, care la coacere au culoarea roşu-vineţiu. Producția medie la hectar este de 10 000 kg. Soiul nu este întâlnit în cultură în afara spațiului românesc.

Scanned with OKEN Scanner

Razachie albă



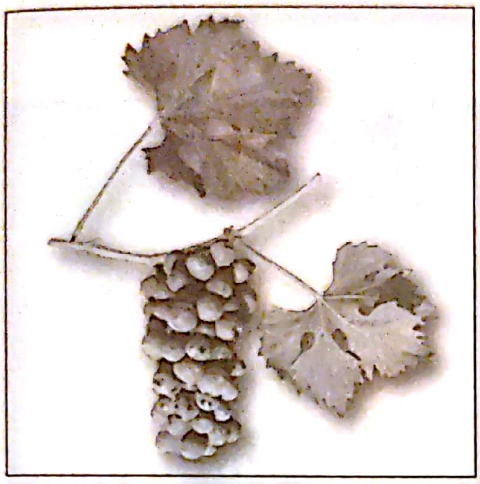
Atât *Razachie albă*, cât şi *Razachie roşie* sunt considerate soiuri autohtone. Ca dovadă, aceste soiuri au intrat în folclorul românesc: *Hai leliță în deal la vie/Să culegem Razachie.* Poeții, la rândul lor, le-au închinat nenumărate versuri. Ion Brad spunea:

Dar cât de drag mi-e toamna când via te îmbie
Cu mari ciorchini de aur brumat din Razachie.

Originar din Asia Mică, soiul *Razachie albă*, cultivat de multe secole la noi în țară, s-a naturalizat, luând „cetățenia română". De aceea poporul l-a alintat „*Poamă Razachie*"

Soiul este autofertil şi serveşte ca bun polenizator pentru soiurile *Coarnă albă* şi *Țâța vacii.* Strugurii au boabele ovoide, normal de dese, de culoare verde-gălbui, ruginii pe partea expusă la soare. Dă producții mijlocii, ce nu depăşesc 20 000 kg/ha. Strugurii se culeg la sfârşitul lunii octombrie, când ajung la o concentrație de peste 200 g/l zaharuri. Pentru că ajung târziu la maturitate, având nevoie de toamne lungi şi călduroase, *Razachie albă* este cultivat mai mult în sudul României, în podgoriile din Muntenia şi Oltenia.

Scanned with OKEN Scanner



Razachie roşie

Aplecat din aceeaşi zonă, a străbătut acelaşi drum şi a avut aceeaşi soartă ca şi soiul *Razachie albă*, devenind în timp un soi românesc. Unii autori susţin că *Razachie roşie* ar fi o variaţie muguralã provenită din *Razachie albă*. *Razachie roşie* este autofertil, bun polenizator şi, de aceea, este cultivat în amestec biologic cu soiurile *Coarnă albă*, *Coarnă roşie* şi *Coarnă neagră*.

Are o vigoare mare, lungimea lăstarilor de *Razachie roşie* putând ajunge uneori până la 4 m. Strugurii au o lungime ce variază între 15-20 cm, cu boabe ovoide, dese, de culoare roşu deschis. Culesul are loc la sfârşitul lunii septembrie, începutul lunii octombrie. Soiul se caracterizează printr-un potenţial redus de acumulare a zaharurilor, strugurii depăşind foarte rar 170 g/l.

Producţia la hectar este în medie de 15 000 kg, dar poate atinge chiar 20 000 kg. Este cultivat mai mult în podgoriile din Oltenia. Strugurii de *Razachie albă* şi *roşie* se pot păstra timp îndelungat. *Razachie albă*, ca şi *Razachie roşie* sunt soiuri cu cea mai lungă perioadă de creştere. De multe ori, ele sunt surprinse de brumă toamna târziu, când frunzele sunt încă verzi, în plină vegetaţie. Sunt soiuri aşa-zis de zile scurte. Din struguri de *Razachie albă* şi *roşie* se pot obţine vinuri uşoare care se consumă în toamna sau iarna aceluiaşi an.

Scanned with OKEN Scanner

Țâța caprei

Soiul *Țâța caprei* este considerat cel mai vechi soi românesc pentru producerea strugurilor de masă. Am putea spune că acestui soi viticultorii i-au pierdut „certificatul de naștere". *Țâța caprei* este autofertil, deci poate fi cultivat în plantații pure. Strugurii sunt mari, cilindro-conici, ramificați și flexibili și pot ajunge până la 28-30 cm lungime. De aici și numele acestui soi, de *Țâța caprei* – dar o capră bună de „vin".

Boabele sunt mari (3 cm), de culoare verde-gălbui, ruginii pe partea expusă la soare. Ei ajung la coacere spre sfârșitul lunii septembrie, dar se culeg de obicei în cursul lunii octombrie. Conținutul în zaharuri are o medie de 170 g/l. Producția la hectar este destul de mică, 10 000-14 000 kg, rareori depășind 20 000 kg.

Scanned with OKEN Scanner

Ţâţa vacii

La fel ca *Ţâţa caprei*, şi soiul numit de viticultorii români *Ţâţa vacii* este considerat un soi autohton. Este autosteril şi se cultivă în amestec biologic cu *Razachie albă*, sau cu *Ţâţa caprei*. Strugurii uniaxiali, cilindro-conici, au la coacere culoarea verde-gălbui. Boabele sunt crocante, cu miezul cărnos, nearomate şi cu gust plăcut. Coacerea este destul de târzie, culesul având loc în cursul lunii octombrie, când acumulează în medie 170 g/l zaharuri. Producţia medie la hectar este de 15 000-20 000 kg, rareori ajungând la 30 000 kg. Strugurii soiurilor *Ţâţa caprei* şi *Ţâţa vacii* sunt foarte rezistenţi la păstrare peste iarnă.

Scanned with OKEN Scanner

Vechi soiuri românești mai puțin cunoscute

Scanned with OKEN Scanner

Alb mare

Soi pentru vinuri albe. Este întâlnit în unele plantații din Oltenia. Strugurii au boabe mari, de formă ovoidă, cu miezul cărnos şi pieliță groasă. Soiul *Alb mare* este foarte viguros. Are o producție mare de struguri la hectar, din care se obțin vinuri albe de masă.

Alb mic

Soiul *Alb mic* se aseamănă cu soiul *Alb mare* făcând parte din acelaşi sortogrup. Producția de struguri la hectar este mare, obținându-se vinuri albe de consum curent. Este întâlnit în plantațiile din Oltenia.

Albişoară

Este un soi mixt, cultivat atât pentru struguri de consum în stare proaspătă, cât şi pentru obținerea vinurilor albe. Boabele strugurelui, puțin alungite, au pielița foarte subțire. Gustul miezului este plăcut, cu o aromă ce aminteşte de cea a ananasului. Se coace foarte devreme şi, din această cauză, este preferat mai mult ca strugure pentru masă. Vinurile obținute din soiul *Albişoară* nu sunt de calitate şi se consumau în următoarele luni. Este întâlnit în unele plantații din Muntenia.

Scanned with OKEN Scanner

Bambal

Soi pentru vinuri roșii cultivat în Dobrogea. Strugurii sunt de mărime mijlocie, fără a avea boabele prea dese. La coacere, pielița boabelor, destul de subțire, are culoare neagră, iar miezul este necolorat și cărnos. Ajunge la maturitate deplină în cursul lunii octombrie. Strugurii pot fi adesea atacați de putregaiul cenușiu, ducând la diminuarea cantității și calității. Din Bambal se obțin vinuri roșii curente, de masă.

Boerească-gărgăunăriță

Soiul *Boerească* este cunoscut și cu sinonimele de *Gărgăunărița* și *Văratica*. Soi cu caracter mixt (pentru masă și pentru vin), cultivat mai mult în podgoria Nicorești. Strugurii au formă cilindrică, cu boabe mari, dese, ovale. Miezul este cărnos și dulce, având pielița boabelor albicioasă, cu un aspect lucios. Soiul este timpuriu, strugurii se coc la sfârșitul lunii iulie-începutul lunii august. Din această cauză, este căutat de viespi și păsări. Producția la hectar e mică, iar strugurii nu au rezistență la păstrare. Din *Boerească* se obțin vinuri albe, slab alcoolice, care se consumă în următoarele luni.

Scanned with OKEN Scanner

Boscănată albă

Soi pentru vinuri albe întâlnit în plantațiile din Dobrogea. Strugurii sunt în general mici, având boabele dese pe ciorchine, de culoare albă. *Boscănată albă* are o producție mare de struguri la hectar, din care se obțin vinuri albe de consum curent.

Boscănată neagră

Soi pentru vinuri roșii, cultivat în Dobrogea. Strugurii mici, cu boabe foarte dese pe ciorchine. Au miezul cărnos și pieliță subțire de culoare neagră. Soi viguros, cu producție mare de struguri la hectar, dă vinuri roșii, fără calități deosebite.

Cimighiera

Soi pentru vinuri albe, întâlnit mai mult în podgoriile Colinele Tutovei și Zeletin. Strugurii sunt lungi, cilindrici, având boabele sferice. Boabele au miezul suculent și pielița groasă, de culoare albă, cu puncte ruginii pe partea expusă la soare. *Cimighiera* are producție mare de struguri la hectar, din care se obțin vinuri albe, lejere, de masă, cu un conținut mic în alcool.

Scanned with OKEN Scanner

Coadă groasă

Soi pentru vinuri albe, cu strugurii de formă cilindro-conică. Boabele de mărime mijlocie sunt sferice, de culoare albă. Strugurii se coc la începutul lunii septembrie, dar pot fi culeşi şi mai târziu, dacă timpul permite. Este cultivat în podgoriile din sudul Moldovei.

Diminichiu alb

Soi pentru vinuri albe ce se cultivă în Dobrogea. Soiul *Diminichiu alb* are o producție mare de struguri la hectar, din care se obțin vinuri curente de masă.

Diminichiu roşu

Soi foarte productiv, cultivat în Dobrogea, pentru obținerea vinurilor roşii. Vinurile obținute, rozé şi roşii, sunt vinuri de masă, fără calități deosebite.

Epuroaica

Soiul *Epuroaica,* cultivat în Oltenia, este cunoscut în popor cu diminutivele de *Epureasca* şi *Epureasca pistruiată.* Strugurele este în general lung, rămuros, cu boabele mici, de culoare roşu-rubiniu. S-a remarcat ca un soi foarte productiv. Din *Epuroaica* se obțin vinuri de masă albe, rozé şi roşii, fără calități deosebite.

Scanned with OKEN Scanner

Firţigaia

Soi pentru vinuri albe, cultivat mai mult în podgoria Huşi. Strugurii au boabe mari, dese, de culoare albă. De remarcat că din acest soi se obţine un vin alb, de calitate, cu o tărie alcoolică destul de mare, 11-12°, foarte fin şi aromat.

Focşăneanca

Soi pentru vinuri albe, întâlnit mai mult în plantaţiile viticole din Odobeşti şi Panciu. Dacă astăzi ar mai „trăi" sunt sigur că majoritatea locuitorilor din Focşani ar dori să servească un pahar cu vin din soiul ce poartă numele capitalei judeţului Vrancea.

Galbenă verde

Dacă am încerca să facem un inventar complet al soiurilor şi sinonimelor ce poartă numele de *Galbenă*, cred că nu am reuşi niciodată.

Multe soiuri vechi româneşti au fost botezate cu diferite prenume, însă numele de *Galbenă* a rămas acelaşi. De exemplu, astăzi sunt întâlnite în cultură, ca soiuri, *Galbenă de Odobeşti*, *Galbenă uriaşă* şi *Galbenă verde*. În schimb, sinonimele sunt foarte multe şi variate. Ca de exemplu: *Galbenă de Căpătanu*, *Galbenă de Huşi*, *Galbenă grasă*, *Bucium de poamă galbenă* etc.

Scanned with OKEN Scanner

Acest soi vechi românesc cu numele său pastelat, *Galbenă verde*, probabil se mai întâlneşte şi azi în cultură.

Strugurii de formă cilindro-conică, uneori aripaţi, au la coacere culoare alb-verzui. De unde şi „prenumele" de Verde. Producţia de struguri la hectar a soiului *Galbenă verde* este mare sau chiar foarte mare, oscilând între 20 000-30 000 kg, dar poate ajunge până la 50 000 kg. Cred că dintre toate soiurile româneşti, soiul *Galbenă verde* are una dintre cele mai mari producţii pe butuc – 11 kilograme, adică mai mult de o găleată la butuc.

Culesul strugurilor are loc în partea a doua a lunii septembrie, dar poate continua şi în cursul lunii octombrie, când acumulează între 150-190g/l zaharuri.

Vinurile din *Galbenă verde* sunt albe, uşoare, moderat alcoolice, având o tărie alcoolică de 8,5-9,5° şi o aciditate de 4,0 g/l. Aceste vinuri pot fi consumate ca atare, în primul an de la obţinere, sau pot fi folosite în diferite cupaje. De asemenea, pot constitui o bună materie primă pentru distilate.

Neagră bătută mustoasă

Este unul dintre soiurile întâlnite în podgoriile din sudul Moldovei, de la Odobeşti la Cetatea Albă. Soi pentru vin roşu, cu strugurele de mărime mijlocie, are boabe mici şi sferice, de culoare negru-vânăt. Ajunge la maturitate la începutul lunii septembrie, obţinându-se vinuri roşii cu multă prospeţime şi fructuozitate, dar nu prea intens colorate.

Scanned with OKEN Scanner

Plop

Soi pentru vinuri albe, cu un nume destul de curios, cultivat în Oltenia. Are perioada de coacere mai târzie – la sfârşitul lunii septembrie, începutul lunii octombrie. Din soiul *Plop* se obţin vinuri albe de masă.

Poamă boierească

Soi pentru vinuri albe cultivat în unele podgorii din sudul Moldovei. Strugurii sunt mici, cilindro-conici, iar boabele au pielița groasă, de culoare albă.

Poamă mare

Poamă mare se cultivă în podgoriile Huşi şi Colinele Tutovei. Strugurii, de mărime mijlocie, cu boabe sferice, mari, de culoare albă.

Poama mare a calului

Acest soi este cultivat în podgoriile Dealu Bujorului şi Covurlui. Strugurii sunt de mărime mijlocie, cu boabe sferice, mari, de culoare albicioasă.

Scanned with OKEN Scanner

Poamă moale

Întâlnit în podgoria Zeletin, acest soi este cultivat pentru obținerea vinurilor albe. Strugurii sunt de mărime mijlocie, cilindro-conici, cu boabe dese pe ciorchine, de culoare albă.

Scuturătoare

Soi pentru vinuri roșii întâlnit în cultură cu mai multe sinonime. Astfel, în Mehedinți se numește *Neam rău*, în podgoriile Colinele Tutovei și Zeletin poartă numele de *Troznitoare*, iar la Nicorești se cheamă *Șoimeagă*.

Țiganca

Soi cultivat odinioară pentru obținerea vinurilor roșii, întâlnit mai mult în podgoriile din Muntenia și Oltenia. *Țiganca* are strugurii cu boabe mici, ovoide, de culoare negru intens, din care se obțin vinuri roșii bine colorate.

Scanned with OKEN Scanner

Alte soiuri vechi româneşti

Alb mărunt rotund
Albă zaharoasă
Albă verde
Albinos
Albuț mărunt
Alunică

*

Bălăban
Bălăban roşu
Băldoaie mare
Băldoaie mică
Boroşica

*

Crăița
Chipărați
Coada oii
Corbească
Cornorată albă
Cornorată neagră

*

Dincă roşie

*

Scanned with OKEN Scanner

Fetița

*

Grăbitoarea

*

Leșească roșie

*

Neagra
Negru boia
Negru lung

*

Slăviță
Struguri albi
Struguri păsărești

*

Tămâioasă bună
Tămâioasă câinească
Tămâioară
Teișor

*

Țâța iepurelui
Țâța oii
Țâța pisicii

*

Vie grasă
Vulpească

Scanned with OKEN Scanner

Transilvania – Culesul strugurilor.

Scanned with OKEN Scanner

Sfântul Mucenic TRIFON
– patronul spiritual al viilor româneşti.

Scanned with OKEN Scanner

Încheiere la prima ediție

Periplul soiurilor vechi româneşti s-a încheiat. Au fost consemnate peste 100 de soiuri. Multe sau puține, greu de spus.

Sfântul Mucenic Trifon, patronul spiritual al viticulturii noastre, mi-a fost un sfetnic de taină, „şoptindu-mi" deseori istorii ascunse despre soiurile descrise în carte. Aceste istorii, împreună cu legendele şi tradițiile populare au dat soiurilor prezentate identitatea lor binemeritată.

Deşi sunt autorul a şase cărți, am emoții în legătură cu felul în care publicul iubitor de vie şi de vin o va primi pe cea de-a şaptea: „Vechi soiuri româneşti de viță de vie". Dacă aş şti că îi pot stârni măcar interesul, aş fi foarte mulțumit.

Conştient de faptul că s-ar putea să existe şi alte soiuri vechi româneşti, neconsemnate în lucrarea de față, le mulțumesc anticipat cititorilor care vor dori să mă ajute la completarea acestei cărți. Poate pentru o nouă ediție...

Autorul

Scanned with OKEN Scanner

Încheiere la ediția a doua

Emoții nu mai am!.. Sunt mulțumit cum publicul larg a primit prima ediție a cărții, apărută în 2006, fapt care m-a încurajat să scot și cea de a doua ediție revăzută și adăugită.

Faptul că lucrarea „Vechi soiuri românești de viță de vie" a luat în 2007 la Paris premiul Organizației Internaționale a Viei și Vinului - *Prix de Monographie à caractère scientifique* - a fost atât pentru mine, cât și pentru viticultorii români o mare satisfacție.

Prin această distincție, am atras atenția țărilor viticole că, de peste 5 milenii suntem cultivatori de viță de vie, iar prin selecții populare făcute de generații, am fost creatori de numeroase soiuri care au contribuit la îmbogățirea patrimoniului universal.

Generațiile viitoare de viticultori au datoria sfântă să nu uite efortul făcut de înaintași și să lupte mereu pentru păstrarea și afirmarea soiurilor românești.

Autorul

Scanned with OKEN Scanner

BIBLIOGRAFIE

ALEXANDRESCU Ion C., JIANU Liviu, OŞLOBEANU Milu, PIŢUC Petru, *Mică enciclopedie de viticultură*, Editura Glasul Bucovinei, Iaşi, 1994.

ANASTASIU Dumitru, *Problema viticolă în România*, Institutul de Arte Grafice G. Ienciu, Arad, 1929.

ATANASIU C., BUTĂNESCU Gh., IACOB E., *Viticultura şi vinificaţia*, Editura Ceres, Bucureşti, 1977.

ARMĂŞESCU I., *Îndrumător pentru cultura soiurilor de struguri de masă*, Redacţia Revistelor Agricole, Bucureşti, 1971.

BANIŢĂ Petre, *Viticultura pe nisipuri*, Editura Ceres, Bucureşti, 1983.

BEJAN Th., DVORNIC Vasile, *Viticultura*, Editura Agro-Silvică, Bucureşti, 1954.

BERNAZ D., HOGAŞ C., BILLEAU A., *Tratat de viticultură*, vol. II, Tip. Fed. Naţionale Coop. de Librărie, Editură şi Arte Grafice, Bucureşti, 1946.

BERNAZ Gheorghe, *Via familială*, Editura M.A.S.T., Bucureşti, 1997.

BREZEANU Vasile, *Tratat de viticultură*, ediţia a III-a, Institutul de Arte Grafice „Universala", Bucureşti, 1912.

Scanned with OKEN Scanner

BRONNER André, *Muscats et Variétés Muscatées*, Éditions INRA, Oenoplurimedia, 2003

BULENCEA Athanasie, *Manual de viticultură,* vol.II, Imprimeria Națională, București, 1941.

BULENCEA Athanasie, *Manual de viticultură,* Tipografia Bucovina, București 1947.

BULENCEA Athanasie, *Viticultura,* Editura Agro-Silvică, București, 1955.

BULENCEA Athanasie, *Viile și vinurile Transilvaniei,* Editura Ceres, București, 1975.

CANTEMIR Dimitrie, *Descrierea Moldovei,* Editura Cartea Românească, București, 1923.

CODREANU Theodor, *Istoria Hușilor,* Editura Porto-Franco, Galați, 1995.

CONSTANTINESCU Gherasim, *Soiurile de vițe roditoare întâlnite în podgoria Alba Iulia,* „Bucovina" I. E. Torouțiu, București, 1946.

CONSTANTINESCU Gherasim, NEGREANU Elena, *Studiul însușirilor tehnologice ale soiurilor de viță roditoare,* Editura Academiei, București, 1957.

CONSTANTINESCU Gherasim, *Ampelografia*, Editura Agro-Silvică, București, 1958.

CONSTANTINESCU Gherasim și colaboratorii, *Ampelografia,* vol. I-VIII, Editura Academiei, București, 1959-1970.

Scanned with OKEN Scanner

CONSTANTINESCU Gh., LĂZĂRESCU V., POENARU I., MIHALCA Gh., OPREA D., OŞLOBEANU M., ALEXANDRESCU I., SEEWALDT P., *Îndrumătorul viticultorului,* Editura Agro-Silvică, Bucureşti, 1963.

CONSTANTINESCU Gherasim, JUNCU Vasile, *Viticultură şi vinificaţie,* Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti, 1967.

CONSTANTINESCU Gherasim, *Viticultură specială,* Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti, 1971.

CONSTANTINESCU Gherasim, LĂZĂRESCU Victor, *Îndrumătorul viticultorului,* Editura Ceres, Bucureşti, 1971.

CONSTANTINESCU Gherasim, GHEORGHIU Aurel, GHEORGHIU Anibal, *Drumurile viei şi vinului în România,* Editura Sport-Turism, Bucureşti, 1977.

CONSTANTINESCU-ISMAIL Nicolae, *Problema hibrizilor producători direcţi în România,* Ministerul Agriculturii şi Domeniilor, Bucureşti, 1932.

COTEA D. Valeriu, *Vinul în existenţa umană,* Editura Academiei Române, Bucureşti, 1995.

COTEA D. Valeriu, BARBU Neculai, GRIGORESCU Constantin C., COTEA V. Valeriu, *Podgoriile şi vinurile României,* Editura Academiei, Bucureşti, 2000.

COTEA D. Valeriu, CIUBOTARU Mircea, BARBU N. Nicolae, COTEA V. Valeriu, MAGAZIN G. Petru, GRIGORESCU C. Constantin, *Podgoria Cotnari*, Editura Academiei Române, Bucureşti 2006.

Scanned with OKEN Scanner

MARTIN Teodor, *Cultura soiurilor de struguri pentru masă,* Editura Agro-Silvică, Bucureşti, 1964.

MARTIN Teodor, *Viticultura,* ediţia a II-a, Editura Agro-Silvică, Bucureşti, 1968.

MARTIN Teodor, *Viticultură generală,* Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti, 1972.

MARTIN Teodor, OŞLOBEANU M., GORODEA Gr., MARTIN Dorina, BĂLŢATU I., *Strugurii de masă,* Editura Ceres, Bucureşti, 1974.

MICLEA Ion, FLORESCU Radu, *Strămoşii românilor – vestigii milenare de cultură şi artă,* vol. I-V, Editura Meridiane, Bucureşti, 1980.

MIHALCA Alexandru, LAZEA Emil, *Tradiţiile şi experienţa culturii viţei de vie în zona Aradului,* Editura Ceres, Bucureşti, 1990.

MIHALCA Alexandru, *În onoarea viei şi vinului,* Editura Ramira, Arad, 2008

MINISTERUL AGRICULTURII şi DOMENIILOR, *Spre o nouă orientare a viticulturii Româneşti,* Editura Ramuri, Craiova, 1929.

MINISTERUL AGRICULTURII şi DOMENIILOR, *Propaganda viticolă prin presă,* Editura Cartea Românească, Bucureşti, 1935.

MUJDABA Fichret, MIHAI V. Ştefan, IONESCU Petre, *Murfatlar legendă şi adevăr,* Editura Sport-Turism, Bucureşti, 1977.

NICOLEANU George, *Viţele americane în România,* Tipografia Gutenberg, Bucureşti, 1891.

Scanned with OKEN Scanner

TEODORESCU Ion C., *Cele mai recomandabile specii şi varietăţi de viţe pentru România,* Atelierele Grafice, Bucureşti, 1930.

TEODORESCU Ion C., IONESCU I. C., ODOBEŞTIANU R., TONTICI G., *Conferinţe viticole şi oenologice,* Ministerul Agriculturii şi Domeniilor, Bucureşti, 1933.

TEODORESCU Ion C., *Viile noastre,* Editura Cartea Românească, Bucureşti, 1935.

TEODORESCU Ion C., *În onoarea vinului,* Institutul de Arte Grafice „Mârvan", Bucureşti, 1936.

TEODORESCU Ion C., *Viticultura,* Editura Cartea Românească, Bucureşti, 1942.

TEODORESCU Ion C., *Pe urmele unor vechi podgorii ale geto-dacilor,* Editura Agro-Silvică, Bucureşti, 1964.

TEODORESCU Ion C., TEODORESCU Şt. C., MIHALCA Gh., *Viţa de vie şi vinul de-a lungul veacurilor,* Editura Agro-Silvică, Bucureşti, 1966.

TEODORESCU C. Ştefan, POPA I. Aurel, SANDU N. Gheorghe, *Oenoclimatul României,* Editura Ştiinţifică şi Enciclopedică, Bucureşti, 1987.

ŢÂRDEA Constantin, ROTARU Liliana, *Amperografie, Vol. I şi II,* Editura Ion Ionescu de la Brad, Iaşi, 2003.

TUDOSIE Avram D., NEAMŢU Constantin, *Podgorii şi vinuri alese din judeţul Vaslui altădată şi acum,* Casa Agronomului, Vaslui, 1974.

TUDOSIE Avram D., ANGHELUŞ Ion Alex., *Ambrozie şi nectar,* Editura Ceres, Bucureşti, 1978.

Scanned with OKEN Scanner

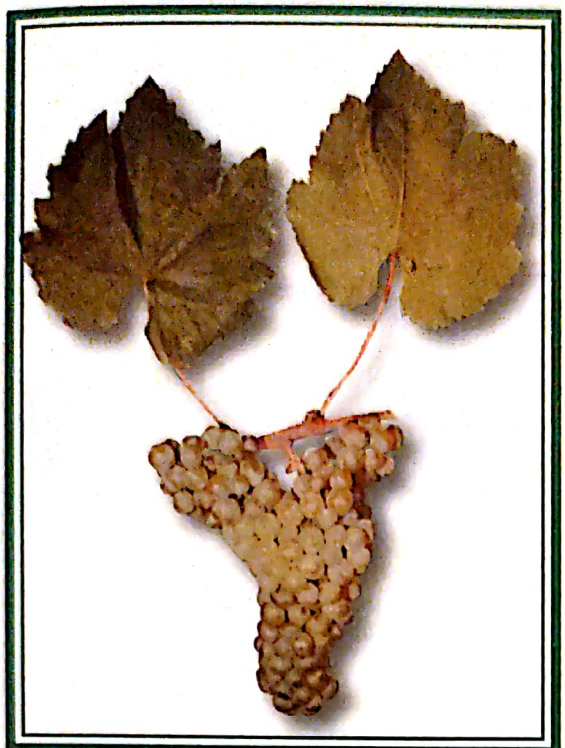
ANEXĂ

Scanned with OKEN Scanner

Vechi soiuri românești de viță de vie

- imagini -

Scanned with OKEN Scanner



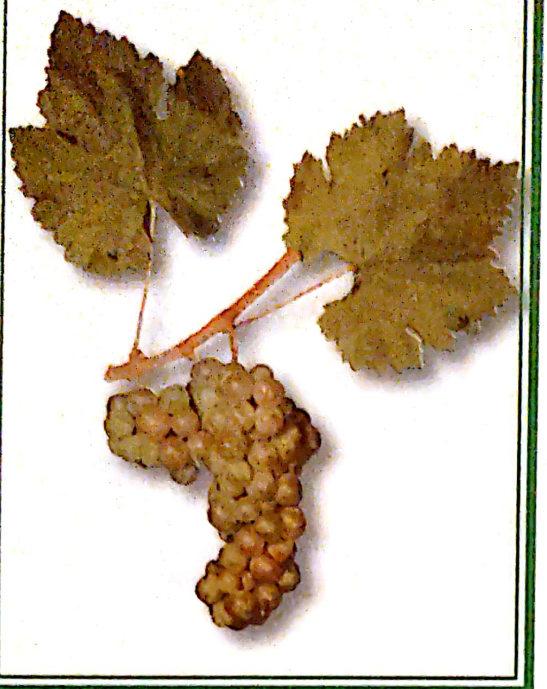
Alb românesc

Ardeleanca

Armaş

Băbească
neagră

Scanned with OKEN Scanner



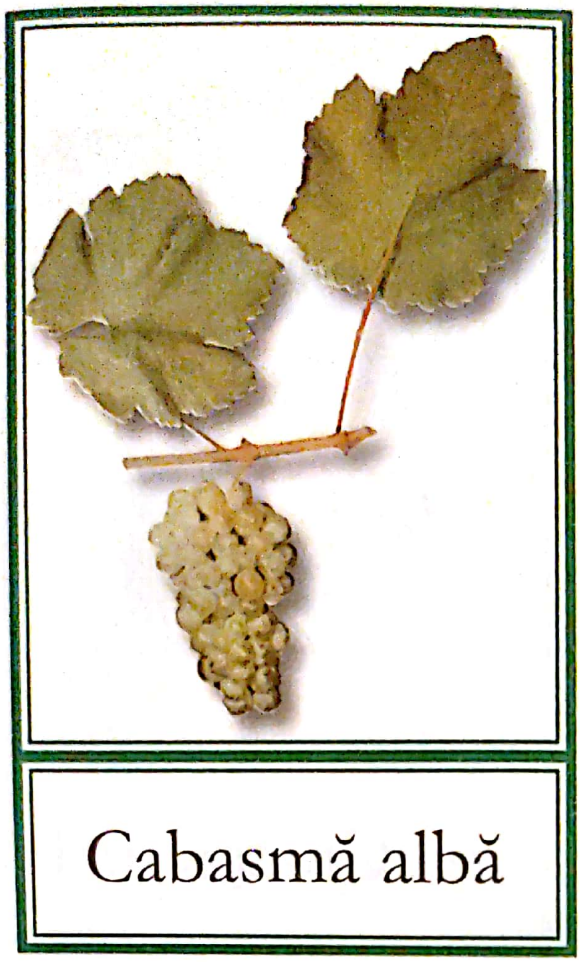
Băşicată

Bătută neagră

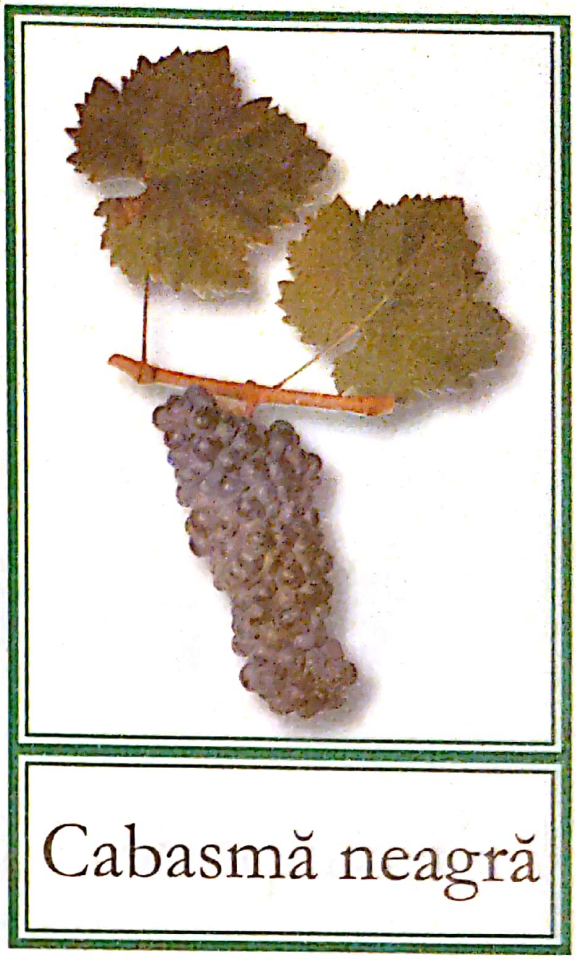
Berbecel

Braghină

Scanned with OKEN Scanner



Cabasmă albă



Cabasmă neagră

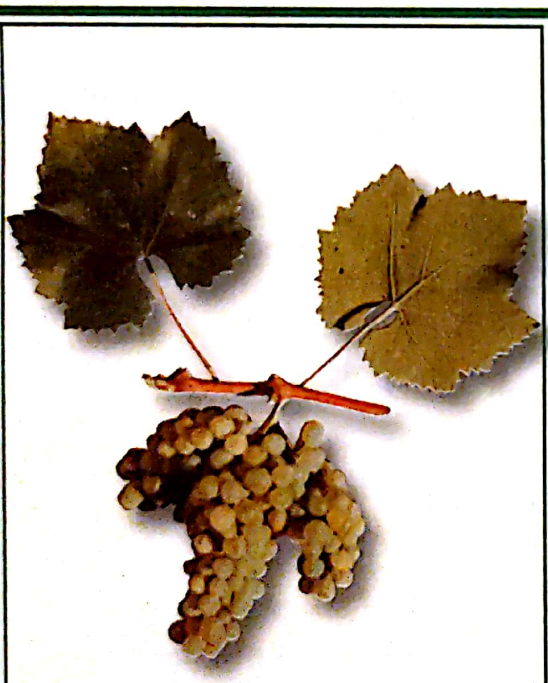
Cârcioasă

Cioinic

Scanned with OKEN Scanner

Crâmpoşie

Creață

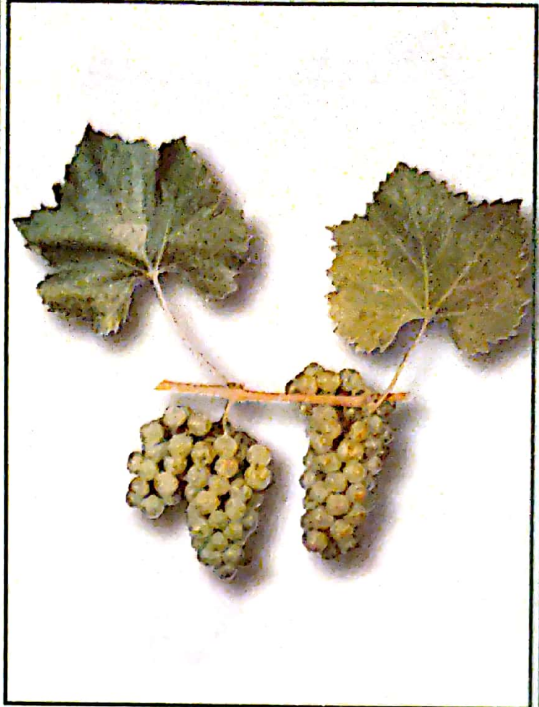


Cruciulița

Fetească albă

Scanned with OKEN Scanner

Fetească neagră



Fetească regală

Frâncuşă

Galbenă
de Odobeşti

Scanned with OKEN Scanner

Galbenă uriaşă

Gordan

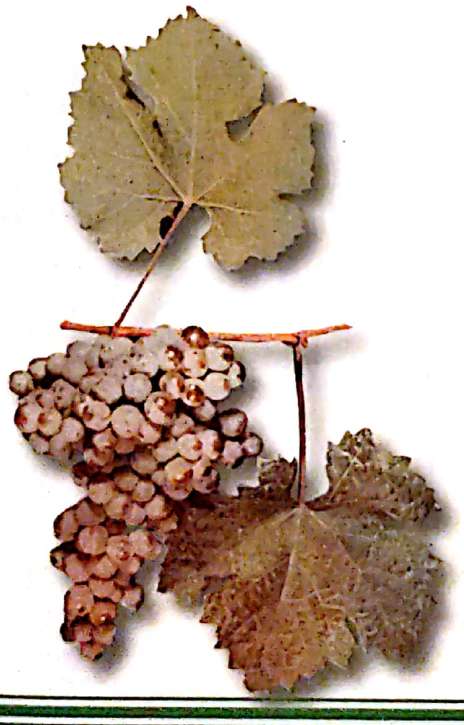
Gordin

Gordin gurguiat

Scanned with OKEN Scanner

Grasă
de Cotnari

Iordană

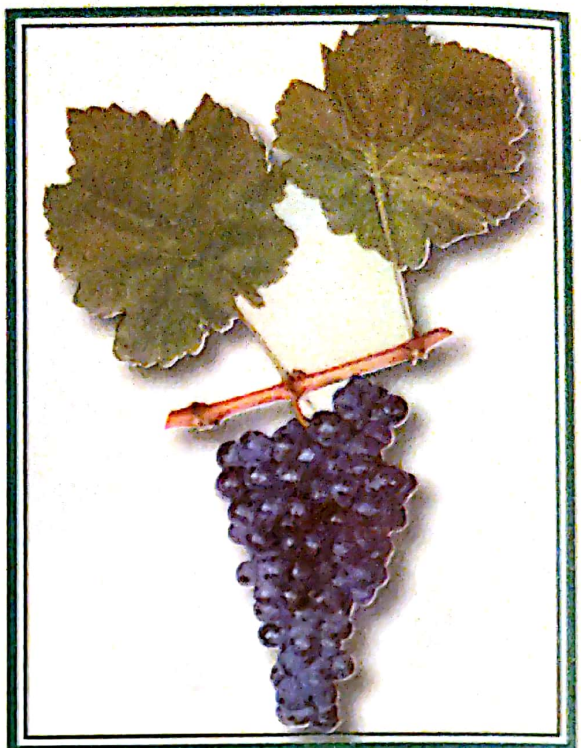


Majarcă albă

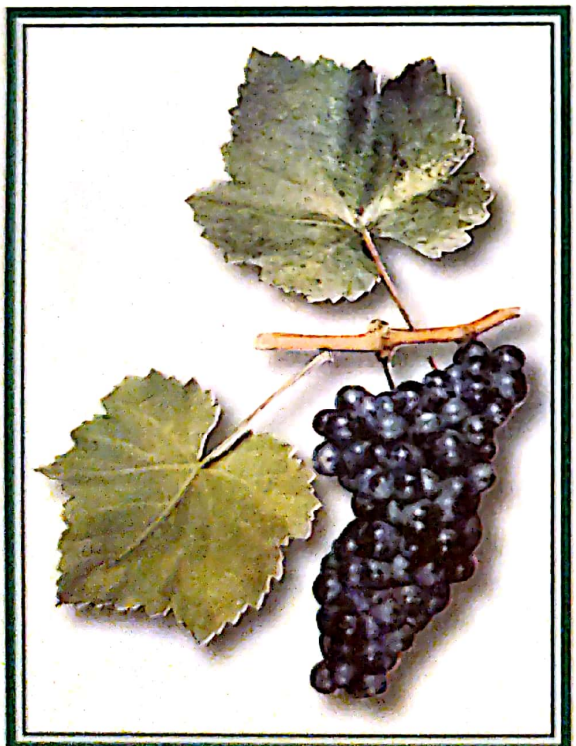
Mustoasă
de Măderat

Scanned with OKEN Scanner

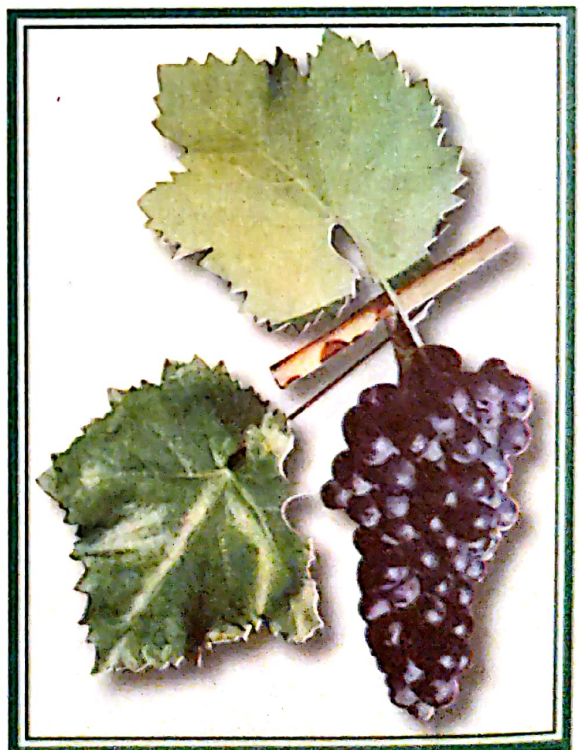
Negru
de Căuşani



Negru mare



Negru moale



Negru românesc

Scanned with OKEN Scanner

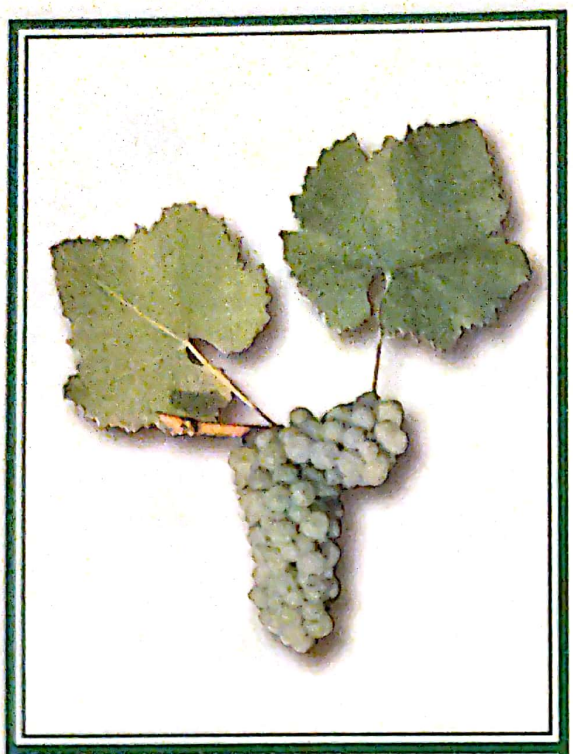
Negru vârtos

Om rău

Ovis

Pârciu

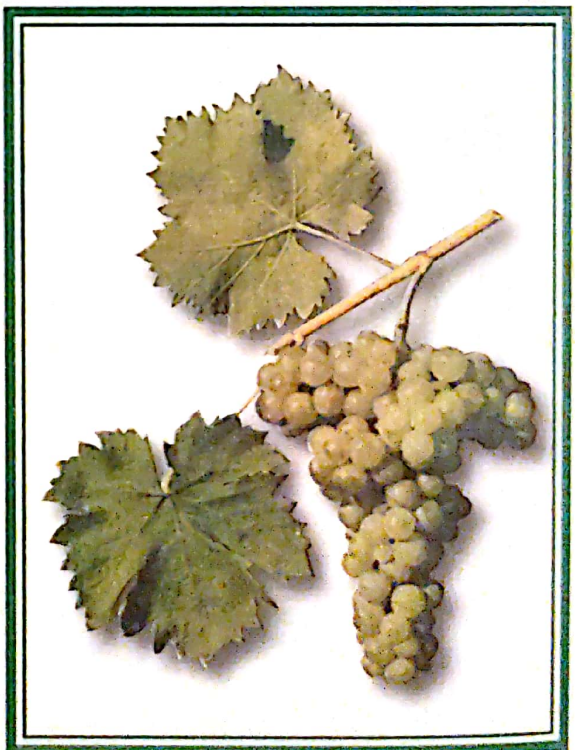
Scanned with OKEN Scanner



Plăvaie

Rară albă

Samoveanca



Tămâioasă românească

Scanned with OKEN Scanner

Tămâioasă de Bohotin

Vulpea

Zemoasă

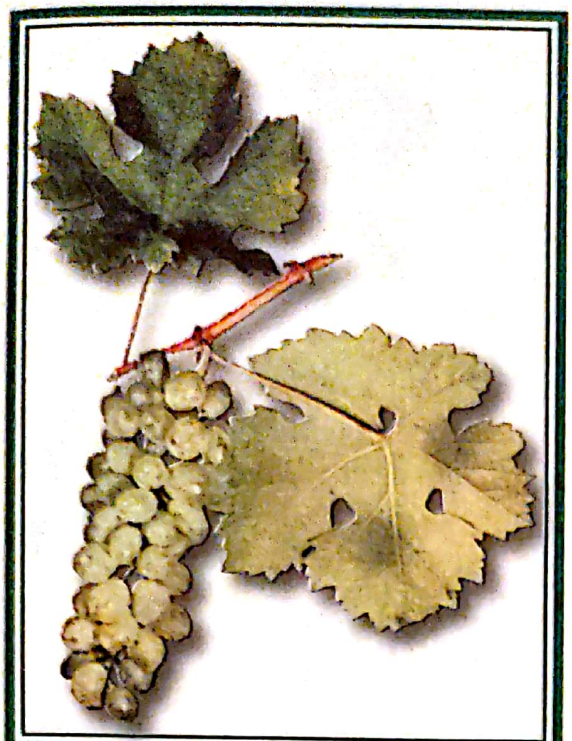
Zghihară

Scanned with OKEN Scanner

VECHI SOIURI ROMÂNEŞTI DE STRUGURI PENTRU MASĂ

Frumoasă de Ghioroc

Scanned with OKEN Scanner



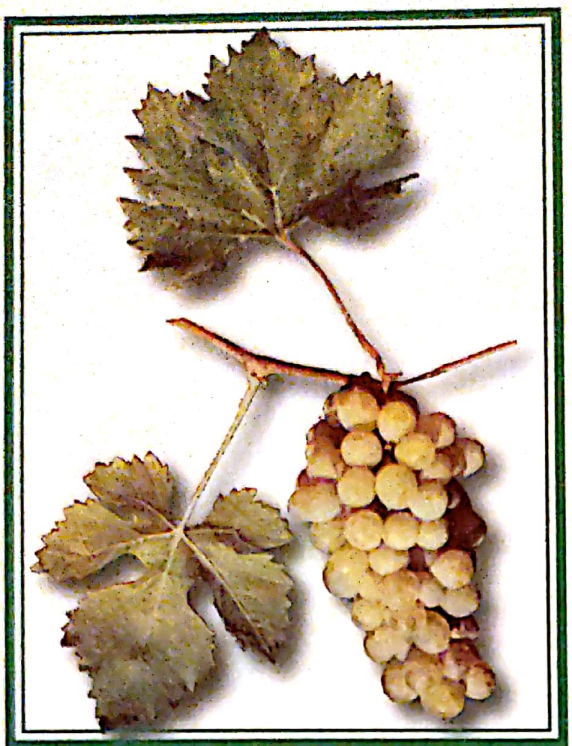
Coarnă albă

Coarnă neagră

Coarnă roşie

Coarnă vânătă

Scanned with OKEN Scanner



Razachie albă

Razachie roşie

Ţâţa caprei

Ţâţa vacii

Scanned with OKEN Scanner

Descoperiri arheologice

Scanned with OKEN Scanner

Scanned with OKEN Scanner

TEZAURUL
DE LA PIETROASELE
(sec. IV d.Hr.)
PATERA – cu decor
pe margine de lăstari de
viţă de vie cu frunze şi
struguri.
Epoca Migraţiilor,
Pietroasele,
judeţul Buzău.

PATERA (detalii)

Scanned with OKEN Scanner

TEZAURUL DE LA ŞIMLEU SILVANIEI.
(sec. V d.Hr.)
Colier cu pandantive simbolice –
cinci frunze de viță stilizate,
Epoca Migrațiilor,
Șimleu Silvaniei,
județul Sălaj.

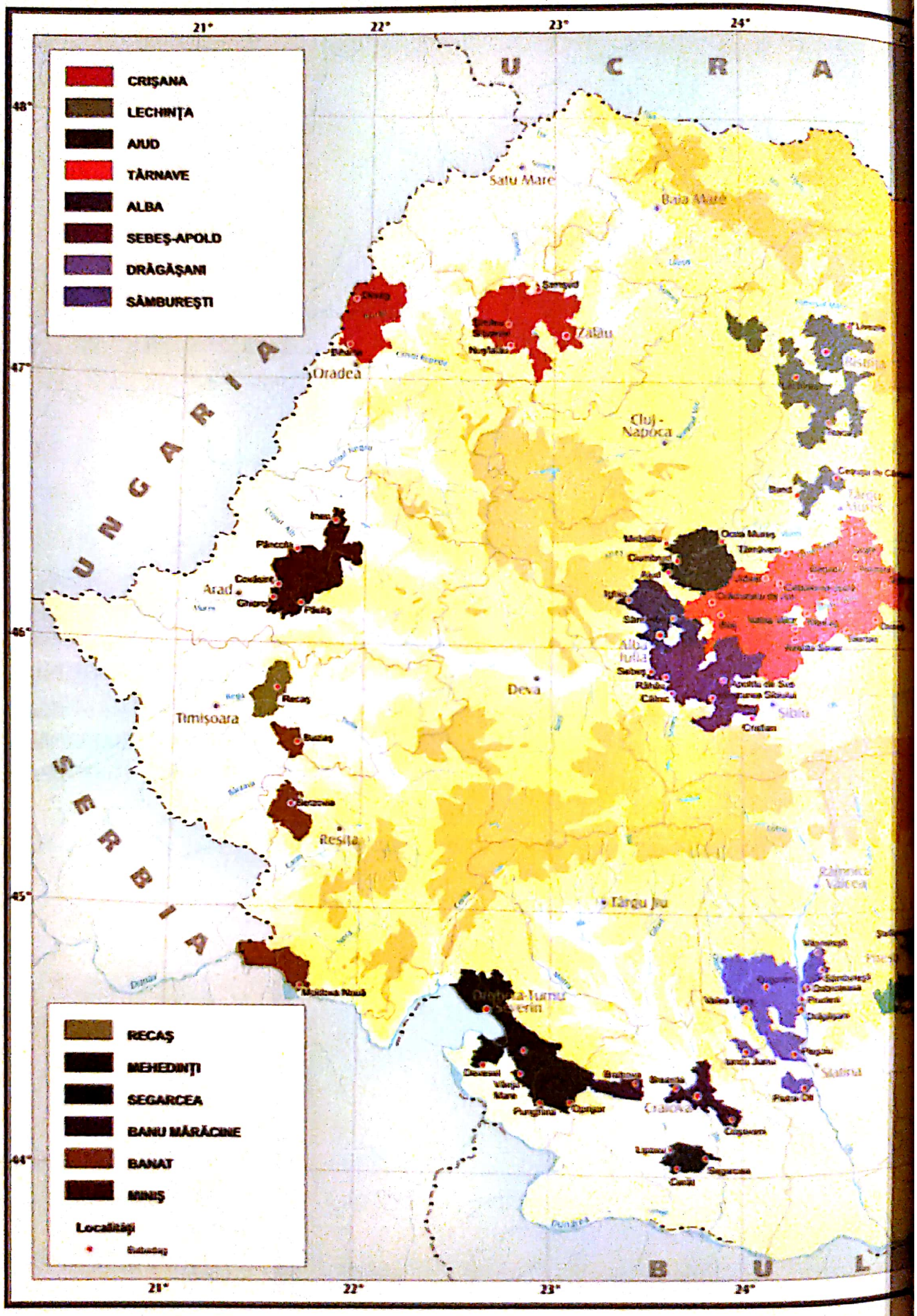
RHYTON (vas de băut)
din argint aurit
(sec. IV-III î.Hr.)
Epoca geto-dacă
Poroina Mare
județul Mehedinți.

Scanned with OKEN Scanner

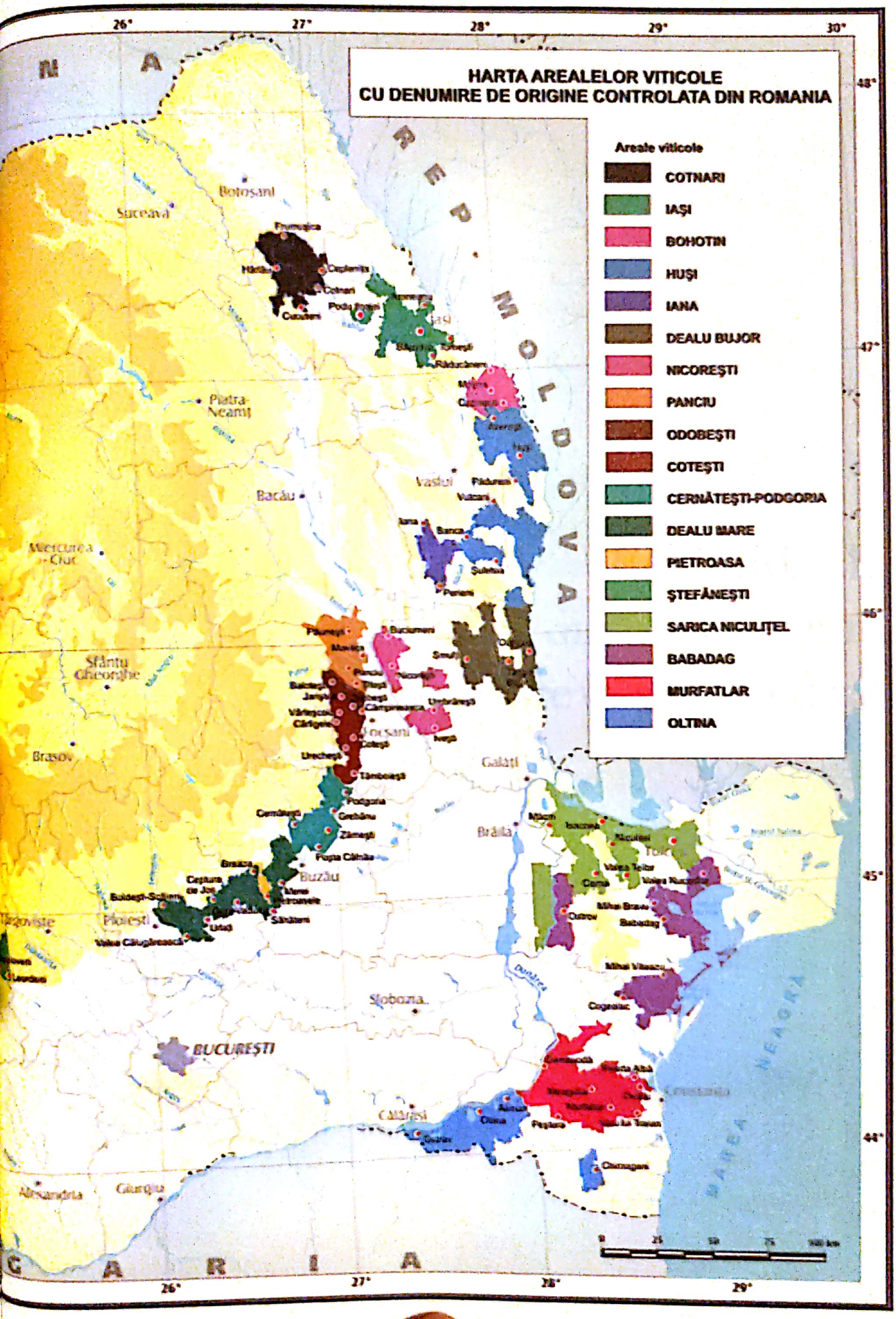
TEZAURUL GETO-DACIC de la SÂNCRĂIENI
(sec. II-I î.Hr.),
Cantaros cu picior,
Sâncrăieni, județul Harghita.

AMFORĂ ROMANĂ
(sec. I-II d.Hr.),
Jidova
(Câmpulung-Muscel),
județul Argeș.

Scanned with OKEN Scanner



Scanned with OKEN Scanner



Scanned with OKEN Scanner

FACSIMILE
din presa vremii
cu privire la prima ediție

Scanned with OKEN Scanner

Cotidian național de informație și atitudine

CRONICA ROMÂNĂ

Anul XIII - Nr. 4164 • Serie nouă • MARȚI 12 SEPTEMBRIE 2006 Ediția I - 12 pagini 0,50 lei noi / 5000 lei vechi • www.cronicaromana.ro

Cartea săptămânii

Un autentic eveniment editorial

[illegible]

*Ion M. Pușcă - Vechi soiuri românești de viță de vie, Editura Tipografia INTACT, București, 2006

RĂZVAN VONCU

Cartea maestrului Pușcă este, înainte de toate, o carte care a solicitat un imens volum de muncă de cercetare, în arhive, biblioteci și în memoria orală a viticultorilor. Și aceasta deoarece, după cum constată autorul, tezaurul viticulturii românești tradiționale a fost imens, dar nu totdeauna bine cunoscut, mai ales, îngrijit.

O LUCRARE DE ACTUALITATE ÎN CONTEXTUL INTEGRĂRII EUROPENE:

"Vechi soiuri românești de viță de vie"

Printr-o fericită coincidență, tocmai de ziua Înălțării Sfintei Cruci, numită și "Chrisovul Viilor"(14 septembrie), când tradițional la români începea culesul viilor, apare lucrarea"Vechi soiuri românești de viță de vie".

Cunoscutul oenolog Dr. Ing. Ec. Ion M. Pușcă încearcă pentru prima dată în România să reunească în filele cărții soiurile vechi românești care au supraviețuit în timp.Cu vocația unui "arheolog" al viticulturii, el reușește să prezinte într-un stil romanțat viața soiurilor autohtone, unele mai vechi de două milenii.

300 de pagini dense și fermecătoare, într-o ediție de adevărată artă tipografică, tipărite la Editura Tipografia Intact, au menirea de a readuce în atenție tezaurul viticulturii românești. Cartea este o contribuție necesară în contextul actual al afirmării valorilor noastre în Comunitatea Europeană. Sunt menționate peste 100 de soiuri vechi dintre care mai mult de jumătate sunt ilustrate cu imagini color, cititorul rămânând cu impresia că are în față un "album" al vinurilor românești. Istoriile, legendele și tradițiile populare ce se împletesc în această carte dau soiurilor prezentate o identitate binemeritată. Cartea se bucură de Cuvântul înainte al Academicianului Mugur Isărescu - Guvernatorul BNR.

Fiind un îndreptar pentru toți iubitorii de vie și vin, lucrarea merită să fie prezentă în biblioteca personală a fiecăruia.

300 de pagini dense și fermecătoare, într-o ediție de adevărată artă tipografică, au menirea de a readuce în atenție tezaurul viticulturii românești. Cartea este o contribuție necesară în contextul actual al afirmării valorilor noastre în Comunitatea Europeană.

Anul XVII
Nr. 2210 (3236)
Joi, 14 septembrie 2006
serie nouă 12 pagini
1,10 lei

Page 9 News of the day Page 10 Nouvelles du jour

Centrul de Afaceri European – avanpost al colaborării româno-franceze

economistul

COTIDIAN EDITAT DE ASOCIAȚIA GENERALĂ A ECONOMIȘTILOR DIN ROMÂNIA - A.G.E.R.

O lucrare de actualitate în contextul Integrării Europene

„Vechi soiuri românești de viță de vie"

- autor Ion M. PUȘCĂ -

Printr-o fericită coincidență, tocmai de ziua Înălțării Sfintei Cruci, numită și „Chrisovul Viilor" (14 septembrie), când, tradițional, la români începea culesul viilor, apare lucrarea „Vechi soiuri românești de viță de vie".

Cunoscutul oenolog dr. ing. ec. **Ion M. PUȘCĂ** încearcă pentru prima dată în România să reunească în filele cărții soiurile vechi românești care au supraviețuit în timp. Cu vocația unui „arheolog" al viticulturii, el reușește să prezinte într-un stil romanțat viața soiurilor autohtone, unele mai vechi de două milenii.

300 de pagini dense și fermecătoare, într-o ediție de adevărată artă tipografică, tipărite la Editura Tipografia Intact, au menirea de a readuce în atenție tezaurul viticulturii românești. Cartea este o contribuție necesară în contextul actual al afirmării valorilor noastre în Comunitatea Europeană. Sunt menționate peste 100 de soiuri vechi, dintre care mai mult de jumătate sunt ilustrate cu imagini color, cititorul rămânând cu impresia că are în față un „album" al vinurilor românești. Istoriile, legendele și tradițiile populare ce se împletesc în această carte dau soiurilor prezentate o identitate binemeritată.

Fiind un îndreptar pentru toți iubitorii de vie și vin, lucrarea merită să fie prezentă în biblioteca personală a fiecăruia.

Istoriile, legendele și tradițiile populare ce se împletesc în această carte dau soiurilor prezentate o identitate binemeritată. Fiind un îndreptar pentru toți iubitorii de vie și vin, lucrarea merită să fie prezentă în biblioteca personală a fiecăruia.

28 septembrie 2007

Domnule Dr. Ing. Ion M. Pușcă,

Mă numesc Podrumar Teodor și sunt cercetător la SCDVV Miniș la laboratorul de Protecția viței de vie. Vă știu din 1974 de la Univ. din Craiova, Facultatea de Horticultură, când erați doctorand al Marelui prof. Ștefan Teodorescu. Apoi vă mai știu din acea excursie de sfârșit al studiilor când împreună cu "Profesorul" v-am vizitat la Panciu. Mai târziu am citit cu multă plăcere descrierea Dvs. a unor soiuri de viță de vie în publicațiile de specialitate. A apărut în 2006 o carte interesantă "Vechi soiuri românești de viță de vie" care este de înaltă ținută profesională. În descrierea soiurilor ați folosit o plăcută romanțare de mare viticultor și oenolog cu "aura mioritică a poveștilor populare". De aceea vă rog să-mi trimiteți o carte a dvs. pe adresa SCDVV Miniș.

Cu stimă și înaltă considerație,
Dr. Ing. Teodor Podrumar
SCDVV – com. Ghioroc, jud. Arad

Scanned with OKEN Scanner

aldine
supliment săptămânal al ziarului România Liberă
Redactor coordonator DAN STANCA
Tel. 202.51.00
Prezentarea grafică ION PERŞINARU
Anul XI • Nr. 551 • Sâmbătă, 30 decembrie 2006
e-mail: aldine@romanialibera.ro

Vinuri uitate, vinuri de neuitat

... mare iubitor de istorie şi de... istorii, patriot luminat şi european "avant la lettre", Ion Puşcă deschide pentru cititorii săi cufărul comorilor de care vorbeam. Parcurgem împreună o vinotecă extraordinară şi, adeseori, ni se pare că şi simţim aromele şi savorile vechilor vinuri româneşti. Răsfoim o carte care nu face nici un rabat ţinutei ştiinţifice, dar refuză de fiecare dată ariditatea, făcând apel nu doar la un lexic bogat, ci şi la poveştile vinurilor, la legendele pe care le-au născut, la tradiţiile populare care au înfrumuseţat roadele muncii podgorenilor.

"Vechi soiuri româneşti de viţă-de-vie"

Printr-o fericită coincidentă, tocmai de ziua Înălţării Sfintei Cruci, numită şi "Chrisovul Viilor" (14 septembrie), când în mod tradiţional la români începea culesul viilor, apare lucrarea "Vechi soiuri româneşti de viţă-de-vie". Cunoscutul oenolog dr. ing. ec. Ion M. Puşcă încearcă, pentru prima dată în România, să reunească în filele cărţii soiurile vechi româneşti care au supravieţuit în timp. Cu vocaţia unui "arheolog" al viticulturii, el reuşeşte să prezinte într-un stil romanţat "viaţa" soiurilor autohtone, unele mai vechi de două milenii. 300 de pagini dense şi fermecătoare, într-o ediţie de adevărată artă tipografică, au menirea de a readuce în atenţie tezaurul viticulturii româneşti. Cartea este o contribuţie necesară în contextul actual al afirmării valorilor noastre în Comunitatea Europeană. Sunt menţionate peste 100 de soiuri vechi, dintre care mai mult de jumătate sunt ilustrate cu imagini color, cititorul rămânând cu impresia că are în faţă un "album" al vinurilor româneşti. Istoriile, legendele şi tradiţiile populare ce se împletesc în această carte dau soiurilor prezentate o identitate binemeritată. Fiind un îndreptar pentru toţi iubitorii de vie şi vin, lucrarea merită să fie prezentă în biblioteca personală a fiecăruia.

www.romanialibera.ro Fondat în 1877
România Liberă
TIPĂRIT ÎN PATRU EDIŢII ZONALE

Istoriile, legendele şi tradiţiile populare ce se împletesc în această carte dau soiurilor prezentate o identitate binemeritată. Fiind un îndreptar pentru toţi iubitorii de vie şi vin, lucrarea merită să fie prezentă în biblioteca personală a fiecăruia.

25 septembrie 2007

..."Literatura noastră de specialitate avea nevoie de o astfel de carte, iar modul în care aţi scris-o şi în care a fost tipărită este remarcabil. Este o carte frumoasă care vă reprezintă."

Cu cele mai alese gânduri,
Mihai Macici

Scanned with OKEN Scanner

www.lumeasatului.ro

Lumea Satului

Revistă pentru agricultură, dezvoltare rurală și de informație social-culturală

Anul II, nr. 18 (23) • 16 - 30 septembrie 2006 • 5,00 RON

Apariții editoriale:

Soiuri vechi românești de viță-de-vie

Printr-o fericită coincidență, tocmai de ziua Înălțării Sfintei Cruci, numită și „Chrisovul Viilor" (14 septembrie), când tradițional la români începea culesul viilor, apare lucrarea „Vechi soiuri românești de viță-de-vie".

Cunoscutul oenolog dr. ing. ec. *Ion M. Pușcă* încearcă pentru prima dată în România să reunească în filele cărții soiurile vechi românești care au supraviețuit în timp. Cu vocația unui „arheolog" al viticulturii, el reușește să prezinte într-un stil romanțat viața soiurilor autohtone, unele mai vechi de două milenii.

300 de pagini dense și fermecătoare, într-o ediție de adevărată artă tipografică, tipărite la Editura Tipografia Intact, au menirea de a readuce în atenție tezaurul viticulturii românești. Cartea este o contribuție necesară în contextul actual al afirmării valorilor noastre în Comunitatea Europeană. Sunt menționate peste 100 de soiuri vechi, dintre care mai mult de jumătate sunt ilustrate cu imagini color, cititorul rămânând cu impresia că are în față un „album" al vinurilor românești. Istoriile, legendele și tradițiile populare ce se împletesc în această carte dau soiurilor prezentate o identitate binemeritată.

Fiind un îndreptar pentru toți iubitori de vie și vin, lucrarea merită să fie prezentă în biblioteca personală a fiecăruia.

Printr-o fericită coincidență, tocmai de ziua Înălțării Sfintei Cruci, numită și "Chrisovul Viilor" (14 septembrie), când tradițional la români începea culesul viilor, apare lucrarea "Vechi soiuri românești de viță de vie".

Scanned with OKEN Scanner

Ferma
ANUL VIII · NR. 5(43) · octombrie - noiembrie 2006

ACUM, PE PIAȚĂ

„Vechi soiuri românești de viță de vie“

Autor: Ion M. Pușcă

Printr-o fericită coincidență, tocmai de ziua Înălțării Sfintei Cruci, numită și „Chrisovul Viilor“ (14 septembrie), când la români tradițional începe culesul viilor, a apărut lucrarea „Vechi soiuri românești de viță de vie“. Cunoscutul oenolog Dr. Ing. Ec. Ion M. Pușcă, încearcă, pentru prima dată în România, să reunească în filele cărții soiurile vechi românești care au supraviețuit în timp. Cu vocația unui „arheolog“ al viticulturii, el reușește să prezinte, într-un stil romanțat, viața soiurilor autohtone, unele mai vechi de două milenii.

Într-o ediție de adevărată artă tipografică, cu 300 de pagini dense și fermecătoare, volumul are menirea de a readuce în atenție tezaurul viticulturii românești. Cartea este o contribuție necesară în contextul actual al afirmării valorilor noastre în Europa. Sunt menționate peste o sută de soiuri vechi, dintre care mai mult de jumătate sunt ilustrate cu imagini color, cititorul rămânând cu impresia că are în față un „album“ al vinurilor românești. Istoriile, legendele și tradițiile populare ce se împletesc în această carte, dau soiurilor prezentate o identitate binemeritată.

Academicianul Mugur Isărescu, Guvernatorul BNR și un pasionat viticultor, spune în „Cuvânt înainte“: „Născută din respect pentru generațiile care au făurit viticultura noastră multimilenară, cartea «Vechi soiuri românești de viță de vie» vine să îndemne la acordarea unei mai mari importanțe soiurilor autohtone. Drumul nu va fi ușor. Sunt sigur însă că printr-o voință națională concertată, se va realiza o mai bună cunoaștere a soiurilor românești pe plan mondial. Ele vor fi pentru multe țări chiar o surpriză!“

Fiind un îndreptar pentru toți iubitorii de vie și vin, lucrarea merită să fie prezentă în biblioteca personală a fiecăruia.

O puteți comanda telefonic la 0744.587.473.

Născută din respect pentru generațiile care au făurit viticultura noastră multimilenară, cartea "Vechi soiuri românești de viță de vie" vine să îndemne la acordarea unei mai mari importanțe soiurilor autohtone.

Scanned with OKEN Scanner

® Ultima oră
Director: Ion Marin
cotidian național INDEPENDENT
Serie nouă • Anul IX Fondat 1914
Nr. 2273 • marți, 30 octombrie 2007 • 50 de bani
Piața Presei Libere nr. 1, București;
www.ultima-ora.ro

Trecând printr-o riguroasă selecție a Juriului O.I.V. – constituit din specialiști de renume în domeniul viei și vinului – cartea "Vechi soiuri românești de viță de vie", avându-l ca autor pe Dr. Ion Pușcă a fost cotată ca una dintre cele mai valoroase cărți editate în anul 2006, pe plan mondial.

Premiu pentru România, la Paris:

Încă un pas pentru promovarea vinurilor românești pe piața europeană

Recent, la Paris, în saloanele Organizației Internaționale a Viei și Vinului (O.I.V.), a avut loc festivitatea de premiere a celor mai bune lucrări științifice de specialitate din lume, apărute în cursul anului 2006.

Trecând printr-o riguroasă selecție a Juriului O.I.V., constituit din specialiști cu renume în domeniul viei și vinului, cartea „Vechi soiuri românești de viță de vie", avându-l ca autor pe dr. ing. ec. Ion Pușcă, a fost cotată ca una dintre cele mai valoroase cărți editate în anul 2006, pe plan mondial.

Drept urmare, d-lui Ion Pușcă i-a fost înmânat Premiul Organizației Internaționale a Viei și Vinului (O.I.V.), Diploma și Medalia de aur, de către președintele juriului dl.Frantisek Lipka și directorul

Le Jury du Prix
de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin décerne à
Ion M. Pușcă
le Prix de Monographie à caractère scientifique pour le livre
Vechi soiuri românești de viță de vie
Edité par Tipografia Info

general al O.I.V., dl. Federico Castellucci pentru lucrarea „Vechi soiuri românești de viță de vie". Menționăm că Ion Pușcă este pentru a doua oară premiat de O.I.V. (prima dată în anul 1987 pentru cartea „Periplu Dionisiac - de la Panciu la Jerez-"), numărându-se astfel, printre puținii specialiști din România, care în decursul activității lor primesc de două ori premiul Organizației Internaționale a Viei și Vinului.

Florian Gheorghe

Organizația Internațională a Viei și a Vinului (O.I.V.) este o organizație interguvernamentală, a fost înființată la 29 noiembrie, 1924, cu sediul la Paris, ca urmare a inițiativei guvernelor din unele țări viticole. România s-a numărat printre primele state care au aderat la această organizație, în anul 1929.

Scanned with OKEN Scanner

® Director: Ion Marin
Ultima oră
cotidian național INDEPENDENT
Serie nouă • Anul IX Fondat 1914
Nr. 2273 • marți, 30 octombrie 2007 • 50 de bani
Piața Presei Libere nr. 1, București;
www.ultima-ora.ro

Trecând printr-o riguroasă selecție a Juriului O.I.V. – constituit din specialiști de renume în domeniul viei și vinului – cartea "Vechi soiuri românești de viță de vie", avându-l ca autor pe Dr. Ion Pușcă a fost cotată ca una dintre cele mai valoroase cărți editate în anul 2006, pe plan mondial.

Premiu pentru România, la Paris:

Încă un pas pentru promovarea vinurilor românești pe piața europeană

Recent, la Paris, în saloanele Organizației Internaționale a Viei și Vinului (O.I.V.), a avut loc festivitatea de premiere a celor mai bune lucrări științifice de specialitate din lume, apărute în cursul anului 2006.

Trecând printr-o riguroasă selecție a Juriului O.I.V., constituit din specialiști cu renume în domeniul viei și vinului, cartea „Vechi soiuri românești de viță de vie", avându-l ca autor pe dr. ing. ec. Ion Pușcă, a fost cotată ca una dintre cele mai valoroase cărți editate în anul 2006, pe plan mondial.

Drept urmare, d-lui Ion Pușcă i-a fost înmânat Premiul Organizației Internaționale a Viei și Vinului (O.I.V.), Diploma și Medalia de aur, de către președintele juriului dl.Frantisek Lipka și directorul general al O.I.V., dl. Federico Castellucci pentru lucrarea „Vechi soiuri românești de viță de vie". Menționăm că Ion Pușcă este pentru a doua oară premiat de O.I.V. (prima dată în anul 1987 pentru cartea „Periplu Dionisiac - de la Panciu la Jerez-"), numărându-se astfel, printre puținii specialiști din România, care în decursul activității lor primesc de două ori premiul Organizației Internaționale a Viei și Vinului.

Florian Gheorghe

Le Jury des Prix
de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin décerne à
Ion M. Pușcă
le Prix de Monographie à caractère encyclopédique pour le livre
Vechi soiuri românești de viță de vie
Edité par Tipografia Ardeal

Organizația Internațională a Viei și a Vinului (O.I.V.) este o organizație interguvernamentală, a fost înființată la 29 noiembrie, 1924, cu sediul la Paris, ca urmare a inițiativei guvernelor din unele țări viticole. România s-a numărat printre primele state care au aderat la această organizație, în anul 1929.

Scanned with OKEN Scanner

Plăteşti un ziar şi primeşti două!

REALITATEA ROMÂNEASCĂ
Cotidian naţional de informaţie şi atitudine
0,50 lei

Francezii laudă soiurile româneşti de viţă-de-vie

Patrimoniul viticol românesc, format din numeroase vechi soiuri de viţă-de-vie româneşti, are de înfruntat o atitudine păguboasă acum la noi: România acordă o prea mare atenţie şi alocă suprafeţe prea mari soiurilor de import, soiuri la „modă“ în zilele noastre. O spune Laurent Martelet (foto stânga), un recunoscut specialist în domeniul viticulturii şi oenologiei din Franţa. Remarca a fost făcută recent, într-o notă de apreciere asupra cărţii oenologului român Ion Puşcă (foto dreapta), „Vechi soiuri de viţă-de-vie românească“, lucrare despre care Laurent Martelet spune că „nu este decât un început al unei mari lupte pentru apărarea soiurilor autohtone – singurele dovezi ale tradiţiei viticole din România“.

„Asemenea Portugaliei, care a cucerit lumea cu vinurile ei autohtone, cum e celebrul «Vino Verde», România trebuie să-şi promoveze soiurile sale istorice, de o noblete incontestabilă. Europa va descoperi cu uimire marile soiuri româneşti: Tămâioasa Românească, Băbeasca Neagră, Fetească Neagră, Frâncuşa, Galbena de Odobeşti sau Grasa de Cotnari – vinurile românilor din toate timpurile. Ele îşi vor găsi locul lor clar pe piaţă, fiindcă sunt un tezaur inestimabil“. spune Laurent Martelet. ***(R.R.)***

Patrimoniul viticol românesc, format din numeroase vechi soiuri de viţă de vie româneşti, are de înfruntat o atitudine păguboasă acum la noi: România acordă o prea mare atenţie şi alocă suprafeţe prea mari soiurilor de import, soiuri la ”modă” în zilele noastre. O spune Laurent Martelet, un recunoscut specialist în domeniul viticulturii şi oenologiei din Franţa. Remarca a fost făcută recent într-o notă de apreciere asupra cărţii oenologului român Ion Puşcă ” Vechi soiuri româneşti de viţă de vie”.

Scanned with OKEN Scanner

Săptămâna Turistică
Tribună europeană de informaţie şi atitudine în turism

Dr. ing. ec. ION PUŞCĂ premiat la Paris

Luna trecută, în saloanele Organizaţiei Internaţionale a Viei şi Vinului (O.I.V.) din Paris, a avut loc festivitatea de premiere a celor mai bune lucrări ştiinţifice apărute în cursul anului 2006 în lume.

Trecând printr-o riguroasă selecţie a Juriului O.I.V. - constituit din specialişti de renume în domeniul viei şi vinului - cartea „Vechi soiuri româneşti de viţă de vie", avându-l ca autor pe dr. ION PUŞCĂ, a fost cotată ca una dintre cele mai valoroase cărţi editate în anul 2006, pe plan mondial.

Drept urmare, lui ION PUŞCĂ i-a fost înmânat Premiul Organizaţiei Internaţionale a Viei şi Vinului (O.I.V.), Diploma şi Medalia, pentru lucrarea „Vechi soiuri româneşti de viţă de vie" . Menţionăm că ION PUŞCĂ este pentru a doua oară premiat de O.I.V. (prima dată în anul 1987 pentru cartea „Periplu Dionisiac- de la Panciu la Jerez"), numărându-se astfel printre puţinii specialişti din România, care în decursul activităţii lor primesc de două ori premiul Organizaţiei Internaţionale a Viei şi Vinului.

•

Organizaţia Internaţională a Viei şi a Vinului (O.I.V. – Organizaţie Interguvernamentală), a fost înfiinţată la 29 noiembrie, 1924, cu sediul la Paris, ca urmare a iniţiativei guvernelor din unele ţări viticole. România s-a numărat printre primele state care au aderat la această organizaţie (1929).

În prezent, O.I.V. numără aproape 50 de state membre şi reuneşte întreaga activitate viti-vinicolă mondială.

Trecând printr-o riguroasă selecţie a Juriului O.I.V. – constituit din specialişti de renume în domeniul viei şi vinului – cartea "Vechi soiuri româneşti de viţă de vie", avându-l ca autor pe Dr. Ion Puşcă a fost cotată ca una dintre cele mai valoroase cărţi editate în anul 2006, pe plan mondial.

Traducerea scrisorii d-lui Laurent Martelet, recunoscut specialist în domeniul viticulturii şi oenologiei din Franţa

Domnule Puşcă,

Am consultat lucrarea pe care aţi publicat-o recent. Aceasta este dedicată soiurilor româneşti ce au existat şi mai există în ţara dumneavoastră.

...România trebuie să înveţe o lecţie din politica ţărilor dusă cu mulţi ani în urmă, când soiurile de hibrizi direct producători erau considerate o salvare a viticulturii! Ce dezastru a fost, când jumătate din suprafeţele cultivate cu viţă de vie în lume, la acea dată, erau ocupate cu hibrizi!

Lucrarea remarcabilă pe care scris-o este fructul a numeroase ore de muncă şi a unei mari experienţe. Îmi este cunoscut respectul Dvs. faţă de vin, iubirea Dvs. faţă de locul-terroir de obţinere a vinului şi cred că această carte nu este decât un început al unei mari lupte pentru apărarea soiurilor autohtone – singurele dovezi ale tradiţiei viticole din România.

Dacă România, stimate Doctore, s-a integrat în Europa celor 25, este fără nicio îndoială, graţie dorinţei oamenilor prinşi de pasiune şi animaţi de sentimentul datoriei naţionale. Pot să vă spun cu inima deschisă, dragă domnule, că dumneavoastră faceţi parte dintre aceşti oameni şi România nu va uita acest lucru.

În aşteptarea de a vă felicita prin viu grai, vă rog să primiţi, domnule Puşcă, cele mai respectuoase salutări din partea mea.

Laurent Martelet

Scanned with OKEN Scanner

JURNALUL de bucătărie
Numărul 160 Miercuri 7 noiembrie 2007 32 de pagini

Pentru Ion Pușcă, oenologul și pătimașul viticulturii și vinificației românești, soarta viilor strămoșești este o preocupare constantă. Și din această preocupare s-a ivit pe lume o carte, prin care încearcă să atragă atenția asupra unei realități dureroase.

Născut în inima podgoriei

Ilinca Cîrlig

Răsfoim împreună un album vechi, cu fotografii decolorate de vreme. De peste timp ne zâmbește un puști bălai, c-un braț agățat de un butuc de vie și c-un strugure aproape așezat la piept. Imaginile trec pe dinaintea noastră, cu fiecare filă a albumului, personajul nu „crește” sub ochi, însă reperele rămân aceleași: un copil, devenit apoi tânăr, apoi om matur, în mijlocul viei, mângâind ciorchinele vieții.

Ion Pușcă s-a născut în inima viilor. Vița-de-vie și vinul fac parte din viața lui până într-atât, încât îl doare când vinul e prea păzit ori când bate grindina. Îl doare, căci rănile viei sunt rănile lui. Iar atunci când câte un soi de viță moare, simte că moare ceva în sinele lui. Spune undeva Fănuș Neagu: „Doctorul în oenologie Ion M. Pușcă mi s-a lipit de suflet ca un cârcel de viță de palmele lui Iisus”.

Nevoia de recuperare

„Au dispărut vechile sortimente ampelografice, o parte dintre ele și din cauza unei finanțări deficitare sau pur și simplu din pricina lipsei totale a unor bugete pentru cercetare în acest domeniu. Nici măcar facultățile de profil nu mai au colecțiile de odinioară.” Prin colecție ampelografică înțelegem...

Pentru **Ion Pușcă,** oenologul și pătimașul viticulturii și vinificației românești, **soarta viilor strămoșești** este o preocupare constantă. Și din această preocupare s-a ivit pe lume **o carte,** prin care încearcă să atragă atenția asupra unei realități dureroase.

Din dragoste de viță-de-vie strămoșească

[illegible]

Născut în inima viilor, oenologul Ion M. Pușcă este profund afectat de tot ceea ce înseamnă declinul viticulturii românești. Simțământul că nu poate sta deoparte, privind la declinul soiurilor autohtone, așa că s-a hotărât să tragă un semnal de alarmă și să scrie o carte pe această temă.

Locul nostru în lume

[illegible]

„Doctorul în oenologie Ion M. Pușcă mi s-a lipit de suflet ca un cârcel de viță de palmele lui Iisus”
Fănuș Neagu

[illegible]

Gardianul

Apariție editorială: «Vechi soiuri românești de viță-de-vie»

A apărut pe piața lucrărilor de specialitate un volum inedit. Cunoscutul doctor în oenologie Ion M. Pușcă propune cunoscătorilor în domeniu, și nu numai, o istorie completă a soiurilor de viță-de-vie românești din spațiul cuprins între Nistru, Dunăre și Câmpia Panonică. Cititorii vor afla date istorice, îmbinate cu informații științifice, vor găsi imagini inedite, precum celor ale unor artefacte arheologice legate de cultura spirituală a vinului. Discursul academic este împletit cu fermecătoare istorisiri și aspecte inedite din legendele și mărturiile istorice legate de licoarea lui Bachus. De la ritualuri religioase la tehnologia preparării vinului, toate se regăsesc în volumul „Vechi soiuri românești de viță-de-vie" apărut la „Editura Tipografia Intact". *(Dan Ciocan)*

Cunoscutul doctor în oenologie Ion M. Pușcă propune cunscătorilor în domeniu, și nu numai, o istorie completă a soiurilor de viță de vie românești din spațiul cuprins între Nistru, Dunăre și Câmpia Panonică. Discursul academic este împletit cu fermecătoare istorisiri și aspecte inedite, din legendele și mărturiile istorice legate de licoarea lui Bachus.

SERIE NOUĂ - 859 • ANUL L • 8 NOIEMBRIE 2007 • 16 PAGINI • 1,20 LEI Nr. 45 (2608)

magazin

Mail: redactia@revistamagazin.ro Adresă INTERNET: www.revistamagazin.ro

SĂPTĂMÂNAL CULTURAL - ȘTIINȚIFIC INDEPENDENT

Când uiți de propriile tale defecte, ajungi mândru și tiran. (Democrit)

Lebăda nu-i aibă că stă în apă, unul nu-i mai sfânt că frecventează biserica. (G.B. Shaw)

Munca nu a omorât niciodată pe nimeni... dar de ce să riști? (Langston Hughes)

UN ROMÂN LA PARIS

Practic, dr. Ing. Ec. Ion M. Pușcă, aflat la a șaptea sa carte, încearcă pentru prima dată în România, să reunească în filele cărții premiate recent la Paris, toate soiurile vechi românești, peste 100, care au supraviețuit în timp.

Scanned with OKEN Scanner

Ziarul românilor-americani editat la Chicago

Romanian Tribune

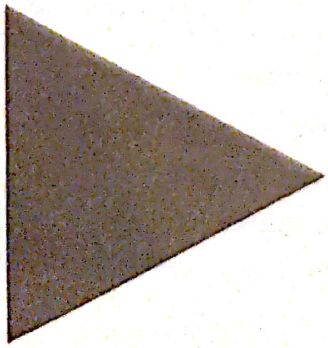
Nihil Sine Deo!
Nimic fără Dumnezeu!

Anul 6 Nr. 23 (153) • Vineri, 16 noiembrie 2007 Center Focus Publishing • 7777 N. Caldwell Ave., Niles, IL 60714 • Tel: (847) 663-9690 • ISSN 1556-1135

Ce mai fac românii în străinătate?

Filmul lui Cristian Mungiu „4 luni, 3 săptămâni şi 2 zile", laureat cu Palme d'Or la Cannes, va intra în cursa pentru Premiul Academiei Europene de Film. Cristian Mungiu a fost nominalizat în categoriile „Cel mai bun regizor european" şi „Cel mai bun scenarist european", în timp ce Anamaria Marinca a fost nominalizată pentru „Cea mai bună actriţă europeană" pe 2007. • Dr. Ion Puşcă a primit Premiul Organizaţiei Internaţionale a Viei şi Vinului (O.I.V.) pentru lucrarea „Vechi soiuri româneşti de viţă de vie". • Doamnei Paraschiva Postolache, conf. univ. dr. la IMF Iaşi, i s-a înmânat titlul de Guvernator Internaţional pentru România al American College of Chest Physicians din Chicago.

300 de pagini dense şi fermecătoare, într-o ediţie de adevărată artă tipografică, au menirea de a readuce în atenţie tezaurul viticulturii româneşti. Cartea este o contribuţie necesară în contextul actual al afirmării valorilor noastre în Comunitatea Europeană.



Dr.Ing.Ec. Ion Puşcă - premiat la Paris

Scanned with OKEN Scanner

ANUL IX · NR. 10(54) · noiembrie 2007

Ferma®

OENOLOG ROMÂN PREMIAT LA PARIS

În ziua de 23 octombrie a.c., s-a desfăşurat, în saloanele Organizaţiei Internaţionale a Viei şi Vinului (O.I.V.) din Paris, festivitatea de premiere a celor mai bune lucrări ştiinţifice apărute în cursul anului 2006 în lume.

Trecând printr-o riguroasă selecţie a Juriului O.I.V., constituit din specialişti de renume în domeniul viei şi vinului, cartea „Vechi soiuri româneşti de viţă de vie", avându-l ca autor pe Dr. Ion Puşcă, a fost cotată ca una dintre cele mai valoroase lucrări editate anul trecut, pe plan mondial. Drept urmare, dlui Puşcă i-a fost înmânat Premiul Organizaţiei Internaţionale a Viei şi Vinului. Este pentru a doua oară când oenologul român primeşte o astfel de distincţie din partea O.I.V.

În anul 1987, era premiată cartea „Periplu Dionisiac - de la Panciu la Jerez".

Organizaţia Internaţională a Viei şi Vinului este o structură interguvernamentală, înfiinţată la 29 noiembrie 1924, cu sediul la Paris, ca urmare a iniţiativei guvernelor din unele ţări viticole. România s-a numărat printre primele state care au aderat la această organizaţie, în anul 1929. În prezent, O.I.V. numără aproape 50 de state membre şi reuneşte întreaga activitate viti-vinicolă mondială.

Un volum de excepţie

Ion Puşcă încearcă, pentru prima dată în România, să reunească în filele cărţii soiurile vechi româneşti care au supravieţuit în timp. Cu vocaţia unui "arheolog" al viticulturii, el reuşeşte să prezinte, într-un stil romanţat, viaţa soiurilor autohtone, unele mai vechi de două milenii.

Trei sute de pagini dense şi fermecătoare, într-o ediţie de adevărată artă tipografică, au menirea de a readuce în atenţie tezaurul viticulturii româneşti. Cartea este o contribuţie necesară în contextul actual al afirmării valorilor noastre în Comunitatea Europeană. Sunt menţionate peste o sută de soiuri vechi, dintre care mai mult de jumătate sunt ilustrate cu imagini color, cititorul rămânând cu impresia că are în faţă un „album" al vinurilor româneşti. Istoriile, legendele şi tradiţiile populare care se împletesc în această carte dau soiurilor prezentate o identitate binemeritată.

De la stânga la dreapta:
Ion Puscă, Frantisek Lipka - Presedintele Juriului International si Federico Castellucci - Directorul General al O.I.V.

Dr. Ion Puşcă încearcă, pentru prima dată în România, să reunească soiurile vechi româneşti care au supravieţuit în timp. Cu vocaţia unui "arheolog" al viticulturii, el reuşeşte să prezinte într-un stil romanţat viaţa soiurilor autohtone, unele mai vechi de două milenii.

Scanned with OKEN Scanner

www.euro-ferma.ro
euro ferma
ROMCONTRACT
BISO SCHRATTENECKER

Dr. Ing. Ec. Ion Pușcă - Premiat la Paris

In ziua de 23 octombrie a avut loc la sediul Organizației Internaționale a Viei și Vinului (O.I.V.) din Paris, festivitatea de premiere a celor mai bune lucrări științifice apărute in cursul anului 2006 in lume. După o riguroasă selecție a Juriului O.I.V., constituit din specialiști de renume in domeniul viei și vinului, cartea „Vechi soiuri românești de viță de vie", avându-l ca autor pe Dr. Ion Pușcă, a fost cotată ca una dintre cele mai valoroase cărți editate in anul 2006, pe plan mondial.

Drept urmare, D-lui Ion Pușcă i-a fost inmânat Premiul Organizației Internaționale a Viei și Vinului (O.I.V.), Diploma și Medalia, pentru lucrarea „Vechi soiuri românești de viță de vie". Ion Pușcă este pentru a doua oară premiat de O.I.V., prima dată in anul 1987 pentru cartea „Periplu Dionisiac- de la Panciu la Jerez", numărându-se astfel printre puținii specialiști din România, care in decursul activității lor primesc de două ori premiul Organizației Internaționale a Viei și Vinului. Dr. Ing. Ec. Ion M. Pușcă incearcă pentru prima dată in România să reunească in filele cărții soiurile vechi românești care au supraviețuit in timp.

Cu vocația unui „arheolog" al viticulturii, el reușește să prezinte intr-un stil romantat viața soiurilor autohtone, unele mai vechi de două milenii. 300 de pagini dense și fermecătoare, intr-o ediție de adevărată artă tipografică, au menirea de a readuce in atenție tezaurul viticulturii românești. Cartea este o contribuție necesară in contextul actual al afirmării valorilor noastre in Comunitatea Europeană. Sunt menționate peste 100 de soiuri vechi dintre care mai mult de jumătate sunt ilustrate cu imagini color, cititorul rămânând cu impresia că are in față un „album" al vinurilor românești. Istoriile, legendele și tradițiile populare ce se impletesc in această carte dau soiurilor prezentate o identitate binemeritată. Organizația Internațională a Viei și a Vinului, a fost inființată la 29 noiembrie 1924, cu sediul la Paris, ca urmare a inițiativei guvernelor din unele țări viticole. România s-a numărat printre primele state care au aderat la această organizație (1929). În prezent, O.I.V. ce numără aproape 50 de state membre, reunește intreaga activitate viti-vinicolă mondială.

După o riguroasă selecţie a Juriului O.I.V. , constituit din specialişti de renume în domeniul viei şi vinului, cartea "Vechi soiuri româneşti de viţă de vie", avându-l ca autor pe Dr. Ion Puşcă a fost cotată ca una dintre cele mai valoroase cărţi editate în anul 2006, în lume.

Scanned with OKEN Scanner

SECURITATEA PRIVATĂ

PUBLICAȚIE LUNARĂ A EDITURII DETECTIV — noiembrie 2007

Cel care era numit de Grigore Vieru, în vara lui 1989, poet al vinurilor românești, dr. Ion M. Pușcă își merită pe deplin caracterizarea. Lucrarea domniei sale "Vechi soiuri românești de viță de vie", urcă pe diagonala minții, direct spre suflet, precum rândurile de viță de vie direct spre soare.

Pentru desfătarea sufletului

Cel care era numit, de Grigore Vieru, în vara lui 1989, poet al vinurilor românești, dr. Ion M. Pușcă, își merită pe deplin caracterizarea. Lucrarea domniei sale „Vechi soiuri românești de viță de vie", urcă pe diagonala minții, direct spre suflet, precum rândurile de viță de vie direct spre soare.

Nu mă refer la prezentarea grafică într-adevăr de excepție, care sporește deliciul unei lecturi incredibil de captivante. Vreau să spun că, deși pare ciudat, această carte se citește asijderea unui roman. Soiuri de viță de vie adunate de prin negura secolelor, împreună cu altele mai noi, îmbracă haina unor personaje veritabile, vieţuitoare de-a lungul timpului pe teritoriul vechii Dacii, dintre Tisa și Nistru. Iar atmosfera în care „se mișcă" aceste personaje este, de asemenea, una de roman. „Vedem" încântați la cules, îi ghicim privind cu respect spre produsul osândei lor de prin podgorii și ni-i imaginăm înfruptându-se cu smerenie din el. Iar strecurarea, ici-colo, a unor mărturii privind intensa și benefica activitate viticolă (vechi unelte specifice, imaginea unor crame, efigii care atestă nobila preocupare etc.) nu face decât să accentueze veridicitatea scrierii.

Sunt multe de spus despre această carte, fiindcă ea însăși oferă mult. Din paginile ei răzbate zumzetul unei vieți pline, adevărate. Cu un respect deosebit, o păstrez ca pe o comoară de preț în crama sufletului. Ea îmi amintește mereu că vinul nu este pentru băut, ci pentru desfătare.

INTERVIUL ZILEI A6
Emma Nicholson: România e stereotipul util al copiilor maltratați

ACTUALITATE A4
Descătușare în lumea cătușelor

ADEVĂRUL

Adevarul deschide dosarele Scânteia
• Cazul Angelescu: un boss de presă atipic (2)

Soiurile vechi de viță-de-vie, într-o carte nouă

"Vechi soiuri românești de viță-de-vie" este o carte lansată, recent, de cunoscutului oenolog, dr. ing. Ion M Pușcă. Lucrarea prezintă soiurile de viță-de-vie, pur românești, cultivate de veacuri pe teritoriul țării noastre, unele dintre ele din vremea dacilor. Fiecare soi este prezentat cu istoria și legendele sale și este însoțit de o ilustrație. "Născută din respect pentru generațiile care au făurit viticultura noastră multimilenară, această carte vine să îndemne la acordarea unei mai mari importanțe soiurilor autohtone. Drumul nu va fi ușor" scrie acad. Mugur Isărescu, autorul prefeței. *(L.G.)*

Lucrarea prezintă soiurile de viță de vie pur românești, cultivate de veacuri pe teritoriul țării noastre, unele dintre ele din vremea dacilor. Fiecare soi este prezentat cu istoria și legendele sale și este însoțit de o ilustrație.

București, februarie 2007

Stimate domnule Pușcă,

Doresc să vă felicit pentru lansarea volumului dumneavoastră, "Vechi soiuri românești de viță de vie", și vă adresez sincere mulțumiri pentru gândurile bune care însoțesc exemplarul pe care mi l-ați transmis.

Vă urez mult succes în îndeplinirea viitoarelor proiecte și vă asigur de întreaga mea considerație.

Mihai-Răzvan Ungureanu
Ministrul Afacerilor Externe

Scanned with OKEN Scanner

Privește până când ai să vezi

Anul I ▪ Nr. 4
13 decembrie 2007

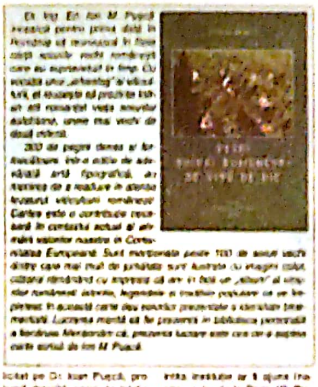
Azuga PRESS

Săptămânal de informație ▪ 8 pagini ▪ 1 leu

Europa apreciază „Vechi soiuri românești de viță de vie"

Dr. Ion Pușcă – premiat la Paris

Momentul înmânării diplomei și medaliei: Ion PUȘCĂ prezentând cartea premiată (stânga); Președintele Juriului internațional, Frantisek Lipka, acordând medalia (mijloc) și Directorul General al O.I.V., Federico Castellucci, acordând diploma (dreapta).



Dr. Ion Pușcă încearcă, pentru prima dată în România, să reunească soiurile vechi românești care au supraviețuit în timp. Cu vocația unui "arheolog" al viticulturii, el reușește să prezinte într-un stil romanțat viața soiurilor autohtone, unele mai vechi de două milenii.

Trimestrul III - 2007 • Anul XV Nr. 3/163 • 3.50 lei

HORTINFORM

REVISTĂ DE HORTICULTURĂ

Editată de: PATRONATUL HORTICULTORILOR DIN ROMÂNIA
SOCIETATEA ROMÂNĂ A HORTICULTORILOR

O CARTE PENTRU TOATE VÂRSTELE ȘI PROFESIILE

„VECHI SOIURI ROMÂNEȘTI DE VIȚĂ DE VIE"

autor Ion M. Pușcă
Editura „Terra Nostra" - 2006

dr. doc. Vasile CĂCIU

Nefiind de specialitate viticultor, dacă dl Dr. Ion Pușcă n-ar fi avut amabilitatea să-mi trimită această carte a sa, m-aș fi lipsit de una dintre cele mai mari plăceri intelectuale, pe care ți le provoacă citirea unei cărți bune. După ce am parcurs-o, am așteptat ceva timp să mi se limpezească gândurile, cum se limpezește mustul care fierbe. M-a învăluit melancolia, o duioșie caldă, amestecată cu regretul ce-l simți la pierderea unei persoane dragi. Căci majoritatea celor peste 100 de soiuri de viță românești pe care ni le pictează dl Dr. Pușcă ne-au părăsit, pe tăcute și altele agonizează.

WINE & spirit club
PUBLICAȚIE DE CULTURĂ, ARTĂ, GUSTĂ ȘI STIL DE VIAȚĂ

DR. ION PUȘCĂ – PREMIAT LA PARIS

Ion PUȘCĂ (stânga) ; Președintele Juriului Internațional, František Lipka (mijloc) și Directorul General al O.I.V., Federico Castellucci (dreapta).

În data de 23 octombrie, în saloanele Organizației Internaționale a Viei și Vinului (OIV) din Paris, a avut loc festivitatea de premiere a celor mai bune lucrări științifice apărute în cursul anului 2006, în întreaga lume. Între acestea, s-a numărat și cartea „Vechi soiuri românești de viță de vie", având-l ca autor pe Dr. ing. ec. Ion Pușcă.

Mihaela OCHEA

Trecând printr-o riguroasă selecție a Juriului Premiilor OIV, constituit din specialiști de renume în domeniul viei și vinului, cartea scrisă de către Dr. Ion Pușcă, „Vechi soiuri românești de viță de vie", a fost cotată ca una dintre cele mai valoroase lucrări editate în anul 2006, pe plan mondial.

Performanța unei duble premieri

Urmare a deciziei Juriului, d-lui Ion Pușcă i-a fost înmânat Premiul Organizației Internaționale a Viei și Vinului (OIV), împreună cu Diploma și Medalia. Menționăm că Dr. Ion Pușcă este pentru a doua oară premiat de OIV, prima dată fiind în anul 1987, pentru cartea „Peripiu Dionisiac de la Pancalieu la Jerez". Astfel, dânsul se numără printre puținii specialiști din România, care, în decursul activității lor, primesc de două ori premiul prestigioasei organizații.

Organizație interguvernamentală, OIV a fost înființată la 29 noiembrie, 1924 cu sediul la Paris, ca urmare a inițiativei guvernelor din unele țări viticole. România s-a numărat printre primele state care au aderat la această organizație, în 1929. În prezent, OIV, numărând aproape 50 de state membre, reunește întreaga activitate viti-vinicolă mondială.

Pledoarie pentru soiurile autohtone

În lucrarea premiată, Dr. Ion Pușcă încearcă, pentru prima dată în România, să reunească soiurile vechi românești care au supraviețuit în timp. Cu vocația unui „arheolog" al viticulturii, el reușește să prezinte într-un stil lejer, ușor romanțat, viața soiurilor autohtone, unele mai vechi de două milenii.

Cele 300 de pagini dense și fermecătoare ale cărții „Vechi soiuri românești de viță de vie" au menirea de a readuce în atenție tezaurul viticulturii românești. Cartea este o contribuție necesară în contextul actual al afirmării valorilor noastre în Comunitatea Europeană. Sunt menționate peste 100 de soiuri vechi, dintre care mai mult de jumătate sunt ilustrate cu imagini color, cititorul rămânând cu impresia că are în față un „album" al vinurilor românești. Istorioile, legendele și tradițiile populare ce se împletesc în această carte dau soiurilor prezentate o identitate bine-meritată. Fiind un îndreptar pentru toți iubitorii de vie și vin, lucrarea merită să fie prezentă în biblioteca personală a fiecăruia. Menționăm că „Vechi soiuri românești de viță de vie" este cea de a șaptea carte scrisă de Dr. Ion Pușcă. ■

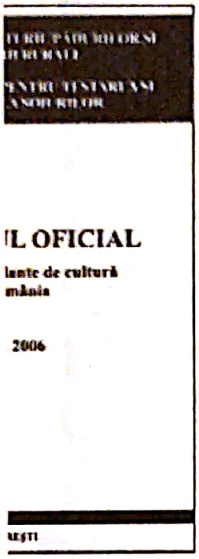
În lucrarea premiată, Dr. Ion Pușcă încearcă, pentru prima dată în România, să reunească soiurile vechi românești care au supraviețuit în timp. Cu vocația unui "arheolog" al viticulturii, el reușește să prezinte într-un stil lejer, ușor romanțat viața soiurilor autohtone, unele mai vechi de două milenii. Cele 300 de pagini dense și fermecătoare ale cărții "Vechi soiuri românești de viță de vie" au menirea de a readuce în atenție tezaurul viticulturii românești.

Scanned with OKEN Scanner

Profitul agricol
nr. 6 - 7 februarie 2007 - săptămânal 3,5 lei

prof. dr. Viorel STOIAN

n România ediţia 2006



mirea, menţinătorul soiului, anul în care a fost înregistrat, reînscris sau radiat, data până la care este permisă comercializarea după radiere.

Soiurile tuturor speciilor au fost testate din punct de vedere al distinctivităţii, uniformităţii şi stabilităţii, iar soiurile din speciile de culturi de câmp şi din punct de vedere al valorii agronomice şi al valorii de utilizare. Catalogul include şi soiurile modificate genetic, iar pentru acestea sunt menţionate soiul de origine, tipul de modificare şi evenimentul de transformare.

"Vechi soiuri româneşti de viţă de vie"

Doctorul Ion M. Puşcă recidivează. În editura "Tipografia Intact" publică volumul "Vechi soiuri româneşti de viţă de vie". Pentru bătrânii viticultori, lucrarea provoacă nostalgii. Unele soiuri se găsesc în plantaţiile de producţie din podgoriile României, altele, din fericire, se mai găsesc încă în colecţiile ampelografice ale staţiunilor de cercetări viticole sau ale facultăţilor de horticultură. Din păcate, alte vechi soiuri româneşti nu se mai găsesc nici în colecţii şi aflăm despre ele din vechile tratate de ampelografie. Cartea doctorului Puşcă înseamnă nu numai un act de cultură, ci şi o faptă de esenţă patriotică.

prof. dr. Viorel STOIAN

30 august 2007

Stimate Domnule dr. Puşcă

Ştiţi că mi-aţi produs necazuri? Mai concret: după ce ieri am primit interesanta Dumneavoastră carte, aproape toată noaptea "am sacrificat-o" citind din ea, cu interes. Numai cuvinte de laudă pentru această a 7-a carte pe care aţi scris-o, sperând că nu va fi şi ultima. Dumneavoastră, fiind şi cel mai important om de afaceri în

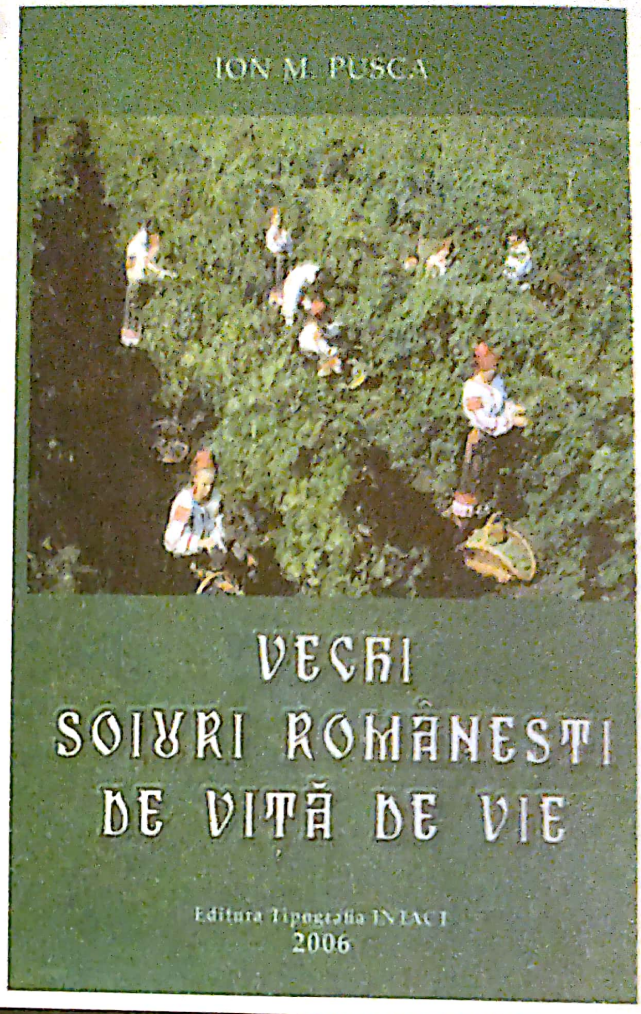
Virgil GRECU

Scanned with OKEN Scanner

Via & Vinul
Revista presei de vin

Ion M. Pușcă - Vechi soiuri românești de viță de vie
editura: Tipografia Intact
anul apariției: 2006

"Sunt conștient de faptul că această carte reprezintă un început modest privind pre-zentarea unitară a vechilor soiuri românești. Ea ar trebui continuată. În felul acesta, lucrarea proiectată de regretatul profesor I.C.Teodorescu cu o jumătate de veac în urmă – Vița de vie și vinul în România – ar putea prinde viață. În acest sens, în contextul actual al integrării europene, se impune mai mult ca oricînd să știm să ne prezentăm tradiția viticolă multimilenară."



Concurs – Câștigă o vacanță în Austria!
FLACĂRA
FLACĂRA
Almanah Flacăra Estival GRATUIT

Vechi soiuri românești de viță-de-vie

Printr-o fericită coincidență, lansarea de *Ziua Înălțării Sfintei Cruci*, numită și *Ziua Crucii* (14 septembrie), când tradițional la români începea culesul viilor, a apărut lucrarea *Vechi soiuri românești de viță-de-vie*, semnată de cunoscutul pomolog dr. ing. ec. Ion M. Pușcă. Cu vocația unui „arheolog" al viticulturii, domnia sa prezintă, într-un stil romanțat, viața soiurilor autohtone, unele mai vechi de două milenii. După un cuvânt înainte găsit de academicianul Mugur Isărescu, guvernatorul BNR – de dragul vinurilor și podgoriilor românești, desigur – cartea ne propune o adevărată călătorie viticolă, prin 900 de pagini dense și fermecătoare. Lucrarea la Editura Tipografia Intact, în condiții de artă tipografică. Sunt prezentate peste 100 de soiuri vechi, dintre care mai mult de jumătate sunt ilustrate cu imagini color, cititorul rămânând cu impresia că are în față un album al viilor românești. Istoria, legendele și tradițiile populare ce se împletesc în această carte dau soiurilor prezentate o identitate bine conturată. Fiind un îndreptar pentru toți iubitorii de vie și vin, lucrarea merită să fie prezentă în biblioteca personală a fiecăruia.

(L.P.)

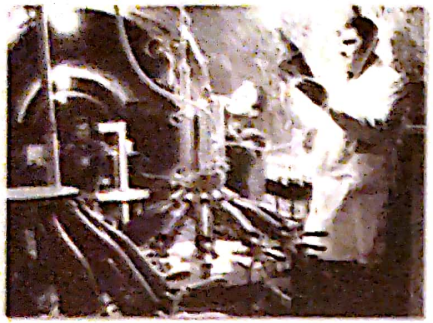
Scanned with OKEN Scanner

De-a lungul anilor...

Scanned with OKEN Scanner

Dr. Ion Puşcă autorul Vinului Spumant de Panciu

- imagini de arhivă -



1968

REPUBLICA POPULARĂ ROMÎNĂ

CERTIFICAT DE INOVATOR

Nr. 3

Eliberat Tov. PUSCA ION

în calitate de INOVATOR pentru inovația VALORIFICAREA SUPERIOARA A VINURILOR IN CADRUL UNITATII PRIN PRODUCEREA SAMPANIEI

caracterizată INOVATIE

realizată împreună cu Tov. —

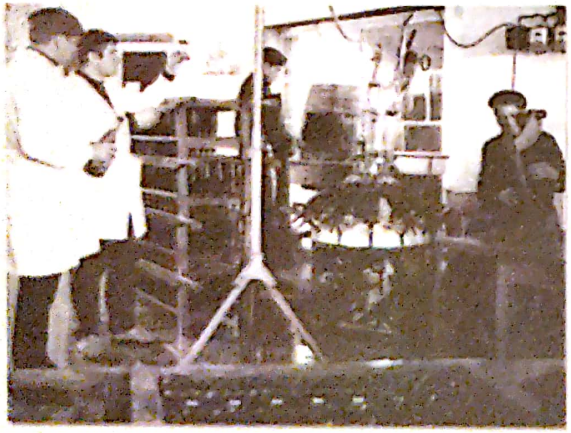
Inovația a fost înregistrată la data de 5787/09.11.1970

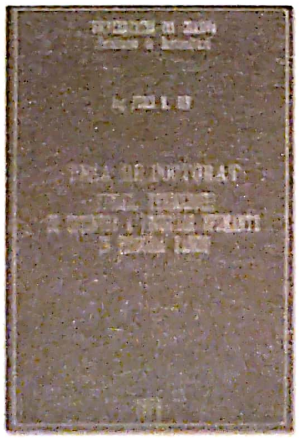
la Intreprinderea / Instituția IAS PANCIU orașul PANCIU

Director. Responsabil cu Inovații.

Data eliberării certificatului 09.11.1970

1970





Scanned with OKEN Scanner

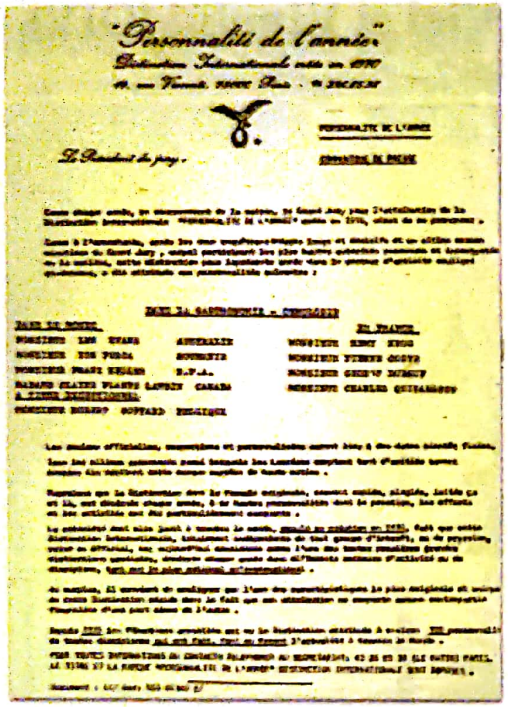
Dr. Ion Puşcă primit în Academia Italiană a Viei şi Vinului
- 1982 -

Dr. Ion Puşcă *(mijloc)* felicitat de Raffaele Carlone
Preşedintele Academiei *(stânga)*

Momentul înmânării Diplomei ce atestă
calitatea de Membru al Academiei

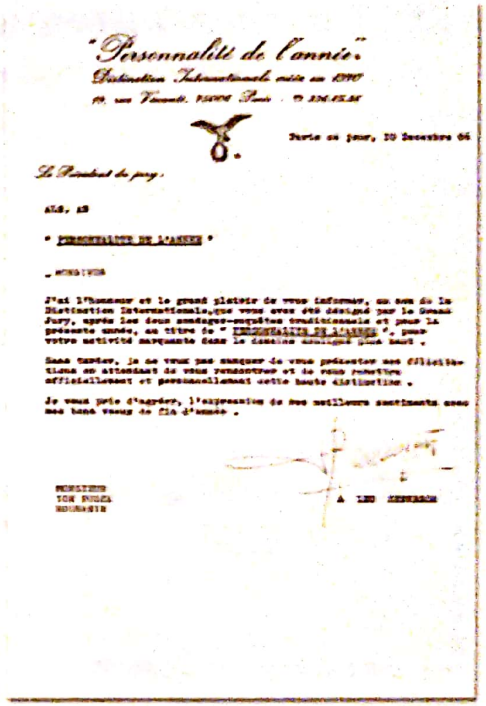
Dr. Ion Puşcă *(mijloc)* felicitat de Arrigo Musiani
Secretar al Academiei *(dreapta)*

Decernarea titlului
"PERSONALITATEA ANULUI - 1986"
Dr. Ion Puşcă - Paris 15 Mai 1987


"Personnalité de l'année"
Distinction Internationale créée en 1970

Le Président du jury,

"PERSONNALITÉ DE L'ANNÉE"®
Distinction Internationale créée en 1970
Gastronomie
Distinction Mondiale
Décernée à Mr Ion Puşcă


"Personnalité de l'année"
Distinction Internationale créée en 1970

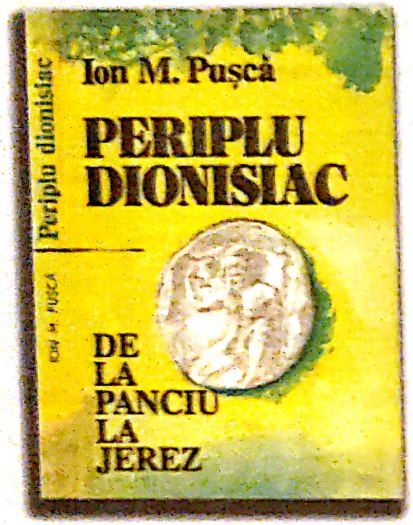
Le Président du jury,

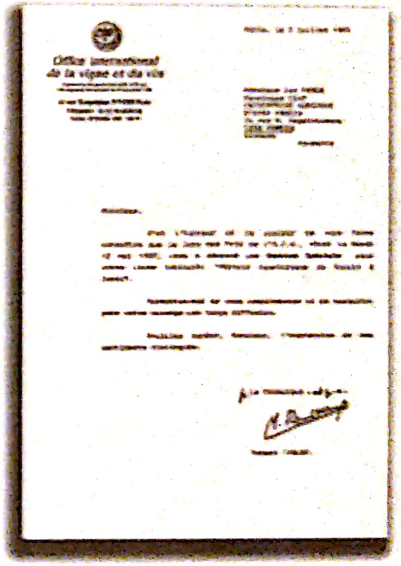
Ambasadorul României Petre Gigea-Gorun *(stânga)*, **Dr. Ion Puşcă** *(mijloc)*
şi Preşedintele Juriului A Leo Sennegon *(dreapta)*

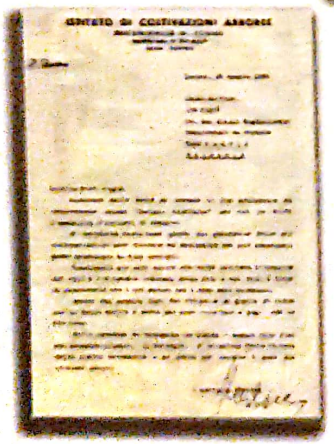
Scanned with OKEN Scanner

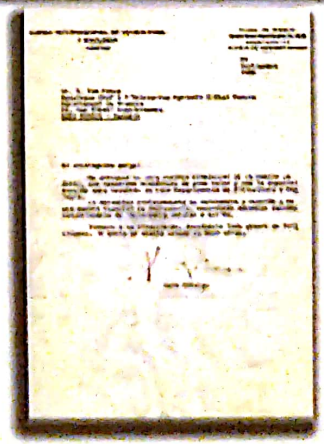
Scanned with OKEN Scanner

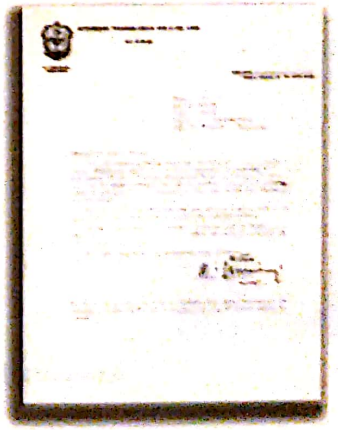
Dr. Ion Puşcă premiat de către Organizaţia Internaţională a Viei şi Vinului (OIV) pentru cartea "Periplu Dionisiac"- Paris, 1987 -









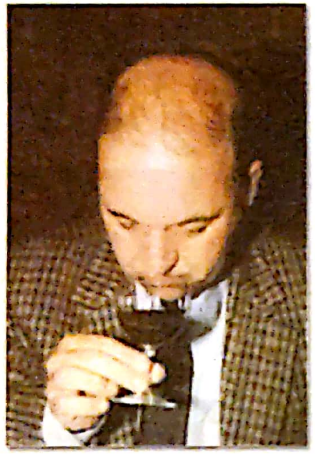


Prova de vinhos de alta qualidade

Júri internacional da UIEO presidido por Ezio Rivella

Dr. Ion PUŞCĂ, reprezentant oficial al României în Uniunea Internațională a Oenologilor

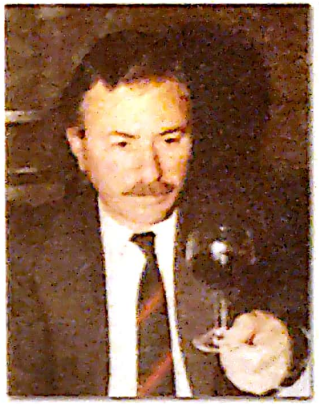
Ezio Rivella - Presidente da UIEO



Dias Teixeira - Portugal

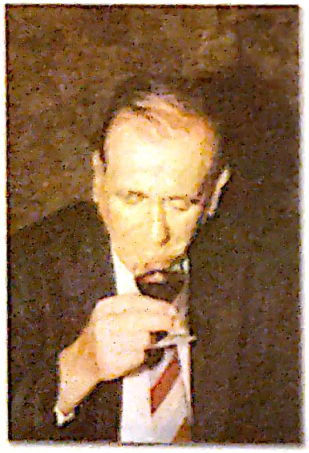
Muller Spath - Rep. Fed. da Alemanha

Ramon Viader - Espanha

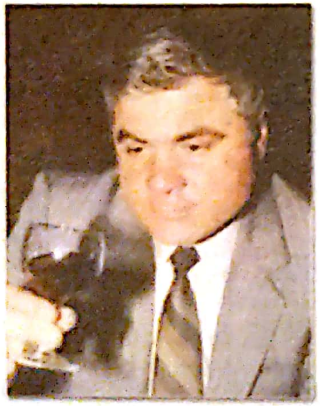


Glinavos - Grécia

ASSEMBLEIA GERAL
"UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUES"
LISBOA, 9 A 13 DE NOVEMBRO DE 1988

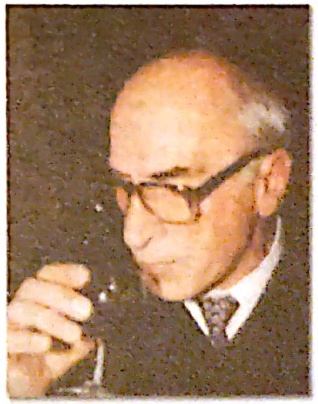


Pierre Bedot - França



Ion Puşcă - Roménia

John Salvi - Inglaterra



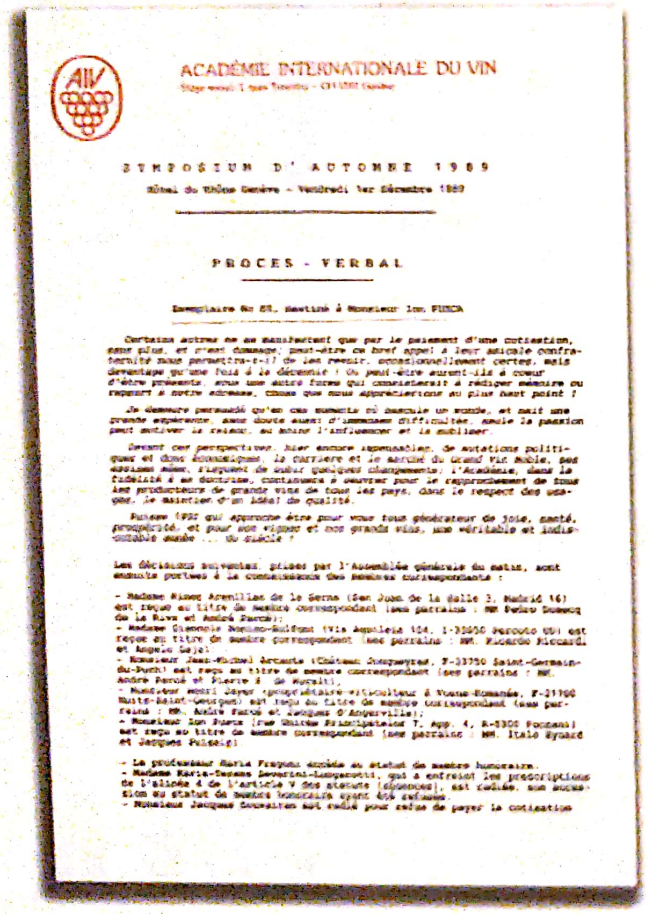
J. Cretenand - Suissa

Pietro Pittaro - Itália

Scanned with OKEN Scanner

Scanned with OKEN Scanner

Dr. Ion Pușcă membru al Academiei Internaționale a Vinului - Geneva, 1989 -



ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN

SYMPOSIUM D' AUTOMNE 1989

Hôtel du Rhône Genève - Vendredi 1er Décembre 1989

PROCES - VERBAL

Exemplaire No 69, destiné à Monsieur Ion PUSCA

Certains autres ne se manifestent que par le paiement d'une cotisation, sans plus, et c'est dommage, peut-être ce bref appel à leur amicale confraternité nous permettra-t-il de les revoir, occasionnellement certes, mais davantage qu'une fois à la décennie ! On peut-être auront-ils à coeur d'être présents, sous une autre forme qui consisterait à rédiger mémoire ou rapport à notre adresse, chose que nous apprécierions au plus haut point !

Je demeure persuadé qu'en ces moments où émerge un monde, et naît une grande espérance, sans doute aussi d'immenses difficultés, seule la passion peut motiver le retour, au mépris de l'influence et la mobilité.

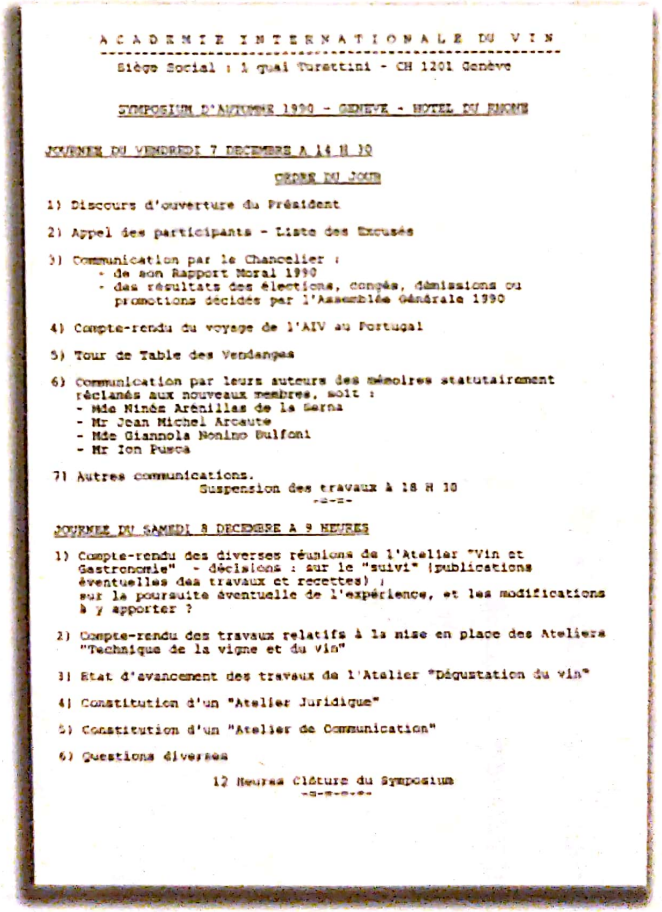
Devant ces perspectives, bien encore incertaines, de mutations politiques et d'une économique, la carrière et le métier du grand Vin subsistent, ses opinions même, s'argument de subir quelques changements; l'Académie, dans la fidélité à sa doctrine, continuera à oeuvrer pour le rapprochement de tous les producteurs de grands vins de tous les pays, dans le respect des usages, le maintien d'un idéal de qualité.

Puisse 1990 qui approche être pour vous tous générateur de joie, santé, prospérité, et pour nos vignes et nos grands vins, une véritable et indiscutable année ... du dustit ?

Les décisions suivantes, prises par l'Assemblée générale du matin, sont ensuite portées à la connaissance des membres correspondants :

- Madame Ninon Arénillas de la Serna (San Juan de la Salle 3, Madrid 16) est reçue au titre de membre correspondant (ses parrains : MM Pedro Domecq de la Riva et André Pierre);
- Madame Giannola Nonino-Bulfoni (Via Aquileia 104, I-33050 Percoto UD) est reçue au titre de membre correspondant (ses parrains : MM. Ricardo Riccardi et Angelo Lejo);
- Monsieur Jean-Michel Arcaute (Château Dauzayrac, F-33750 Saint-Germain-du-Puch) est reçu au titre de membre correspondant (ses parrains : MM. André Parcé et Pierre à de Purcell);
- Monsieur Henri Joyer (propriétaire viticulteur à Vosne-Romanée, F-21700 Nuits-Saint-Georges) est reçu au titre de membre correspondant (ses parrains : MM. André Parcé et Jacques d'Angerville);
- Monsieur Ion Pusca (rue Unirea Principatelor 7, App. 4, R-5300 Focsani) est reçu au titre de membre correspondant (ses parrains : MM. Italo Rynard et Jacques Puteaux)

- Le professeur Maria Fregoni accède au statut de membre honoraire.
- Madame Maria-Teresa Severini-Lampecetti, qui a entretenu les prescriptions de l'alinéa 4 de l'article V des statuts (absences), est radiée, son accession au statut de membre honoraire ayant été refusée.
- Monsieur Jacques Dumaître est radié pour refus de payer la cotisation



ACADEMIE INTERNATIONALE DU VIN

Siège Social : 1 quai Turrettini - CH 1201 Genève

SYMPOSIUM D'AUTOMNE 1990 - GENEVE - HOTEL DU RHONE

JOURNEE DU VENDREDI 7 DECEMBRE A 14 H 30

ORDRE DU JOUR

1) Discours d'ouverture du Président

2) Appel des participants - Liste des Excusés

3) Communication par le Chancelier :
   - de son Rapport Moral 1990
   - des résultats des élections, congés, démissions ou promotions décidés par l'Assemblée Générale 1990

4) Compte-rendu du voyage de l'AIV au Portugal

5) Tour de Table des Vendanges

6) Communication par leurs auteurs des mémoires statutairement réclamés aux nouveaux membres, soit :
   - Mde Ninón Arénillas de la Serna
   - Mr Jean Michel Arcaute
   - Mde Giannola Nonino Bulfoni
   - Mr Ion Pusca

7) Autres communications.
   Suspension des travaux à 18 H 30

JOURNEE DU SAMEDI 8 DECEMBRE A 9 HEURES

1) Compte-rendu des diverses réunions de l'Atelier "Vin et Gastronomie" - décisions : sur le "suivi" (publications éventuelles des travaux et recettes) ; sur la poursuite éventuelle de l'expérience, et les modifications à y apporter ?

2) Compte-rendu des travaux relatifs à la mise en place des Ateliers "Technique de la vigne et du vin"

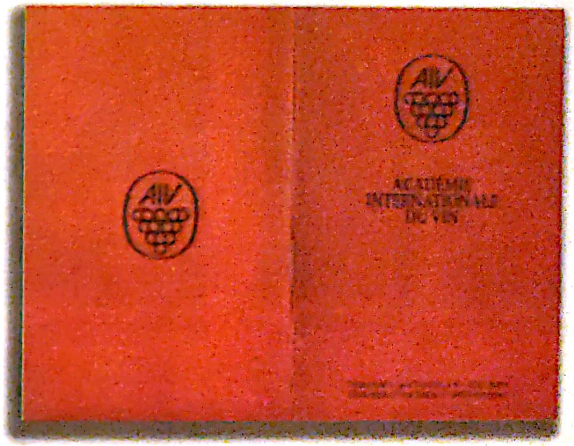
3) Etat d'avancement des travaux de l'Atelier "Dégustation du vin"

4) Constitution d'un "Atelier Juridique"

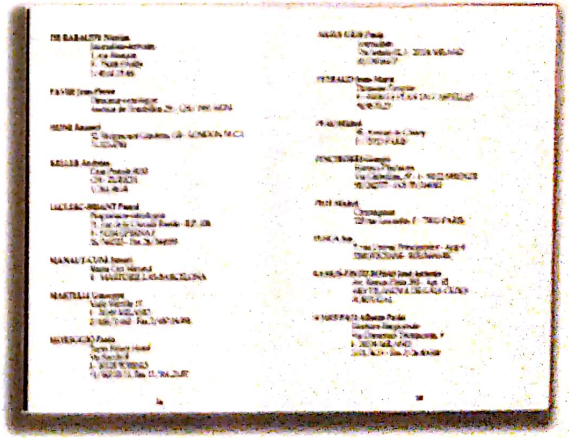
5) Constitution d'un "Atelier de Communication"

6) Questions diverses

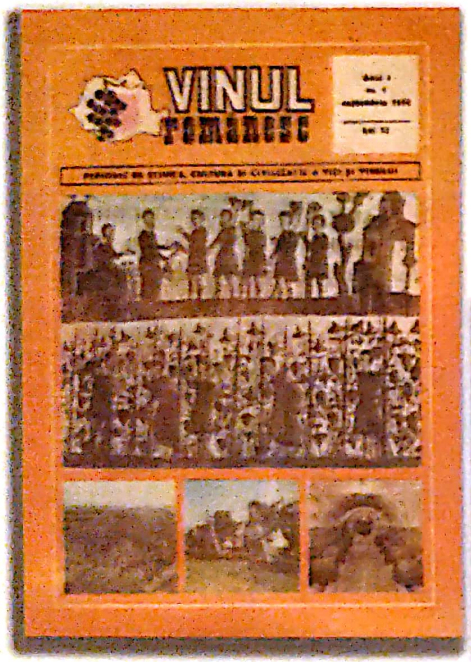
12 Heures Clôture du Symposium

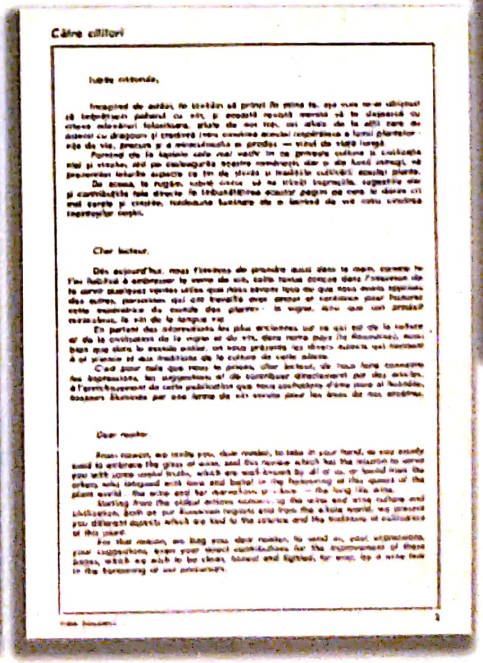


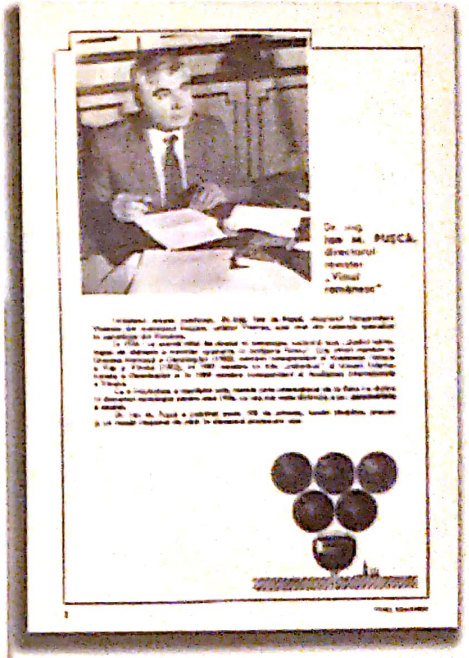
ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN



Dr. Ion Puşcă - Fondator şi Director al revistei "Vinul Românesc" - Focşani, 1990 -

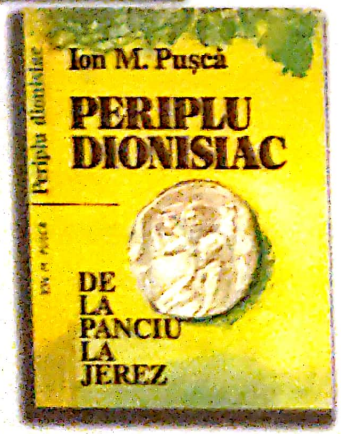


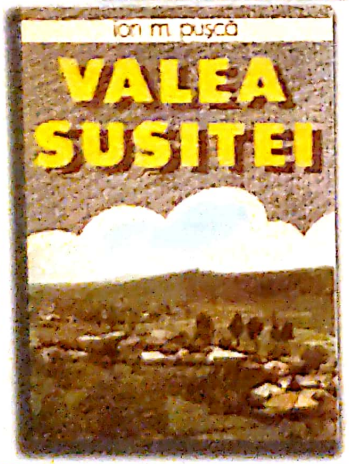




Scanned with OKEN Scanner

Dr. Ion Pușcă
Membru al Ligii Scriitorilor din România
2009





Dr. Ion Puşcă
"CETĂȚEAN DE ONOARE"

Cetățean de onoare
al Oraşului Panciu, 1997,
locul său de naştere

Cetățean de onoare
al Județului Constanța, 2009,
unde îşi desfăşoară activitatea
în prezent

Scanned with OKEN Scanner

Scanned with OKEN Scanner

Dr. Ion Puşcă corespondent al revistei franceze „Revue des Œnologues” 1983 - 2000

bienvenue

à notre correspondant en Roumanie

Ion Puşcà

Ion Puşcà que l'on voit ici en compagnie de sa famille (photo prise dans la magnifique région des Carpathes en Roumanie)

Ion Puşcà a bien voulu devenir notre correspondant en Roumanie.

Maîtrisant parfaitement bien notre langue, Œnologue et Chef du Secteur Vins et Vins Mousseux de l'Entreprise Agricole d'Etat Panciu, Ion Puşcà conduit toute l'activité œnologique de ce domaine de 2000 hectares.

Il a particulièrement réussi la rationalisation du processus technologique de la vinification et l'élaboration de la qualité, il a perfectionné la stabilisation et le conditionnement des vins spécifiques du vignoble Panciu, puis l'introduction de la technologie vins mousseux depuis le raisin, matière première et la prise de mousse par la méthode champenoise.

Tout dernièrement il vient de moderniser la distillation des sous-produits en vue de la valorisation des alcools produits.

Parallèlement, il a publié seul ou en collaboration une cinquantaine d'ouvrages et d'articles scientifiques.

C'est donc un correspondant particulièrement qualifié que nous « offrons » à nos lecteurs, et qui permettra, nous l'espérons, de fructueux échanges techniques entre la Roumanie et la France.

Ion Puşcà
en plein travail à son bureau

6 bonnes raisons de conserver votre vin sous gaz inertes par la méthode
CARBOXYQUE FRANÇAISE
1. Suppression des risques de piqûre et de fleur.
2. Garantie de la qualité de votre produit.
3. Réduction de la dose d'anhydride sulfureux.
4. Possibilité de laisser vos cuves en vidange pendant plusieurs mois.
5. Simplicité d'installation et d'emploi.
6. Faible coût.
CARBOXYQUE FRANÇAISE
BOURGOGNE MESURAGES A FAÇON
21490 St Julien
Tél. (80) 23.21.61

OIV
Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

Le Directeur Général

Paris, le 5 juillet 2007

Dr. Ing. Ec. Ion M. PUŞCĂ
Postal Office 53,
P.O. Box 70
Bucharest
Roumanie
Email : ion_pusca@casavinului-drpusca.ro

cc :
Editura « Tipografia Intact » Pta
Presei Libere, No. 1a, BL. Corp A
Bucureşti
Roumanie
Email : intact@euroweb.ro

Objet : **Prix de l' O.I.V. 2007 pour les ouvrages écrits**
Séance de remise des prix le mardi 23 octobre 2007

Cher Monsieur,

Je vous adresse mes plus vives félicitations pour le prix de l'O.I.V. qui vous a été attribuée dans la catégorie **«Monographies et études spécialisées à caractère scientifique»**, pour votre ouvrage intitulé **« Vechi soiuri românești de viță de vie ».**

La séance officielle de remise des prix aura lieu le

mardi 23 octobre 2007, à partir de 19h00,
dans les salons de l'O.I.V., 18 rue d'Aguesseau 75008 Paris.

Il me serait très agréable que vous puissiez y assister personnellement.
En cas d'impossibilité de votre part, je vous serais reconnaissant de bien vouloir me faire connaître le nom de la personne à qui vous souhaitez que le diplôme soit remis pour votre compte.

Nous serions également heureux d'accueillir votre éditeur, à qui j'adresse copie de la présente lettre.

Dans l'espoir de vous rencontrer à cette occasion, et en vous renouvelant mes compliments, je vous prie de croire, Cher Monsieur, à l'assurance de mes meilleurs sentiments.

Federico CASTELLUCCI

Scanned with OKEN Scanner

Curriculum vitae

-Extras-

ION M. PUŞCĂ

Oenolog

www.drpusca.ro

Născut la 18 decembrie 1941, localitatea Satu-Nou, Panciu, judeţul Vrancea

– Facultatea de Horticultură, Iaşi (1961-1966);
– Facultatea de Comerţ, Bucureşti (1970-1975);
– Studii postuniversitare de Oenologie, Iaşi (1976-1977);
– Studii postuniversitare de Comerţ Exterior, Bucureşti (1984-1985);
– Doctor în Oenologie, Universitatea Craiova (1972-1977), conducător ştiinţific: Prof. Ştefan C. Teodorescu;

Stagii: - **Franţa**: 1974 - 3,5 luni; 1983 - 1 lună; 1987 - 1 lună; 1991 - 1 lună; 1992 - 3 luni; **Italia**: 1979 - 1 lună; **Spania**: 1981 - 1 lună

– Şef al Complexului de Vinificaţie de la Întreprinderea Agricolă de Stat Panciu, Judeţul Vrancea (1966-1988);
– Director General al Întreprinderii Vinexport Focşani, Judeţul Vrancea (1989-1991);
– Oenolog expert – Ministerul Agriculturii (1991-1994);
– Director al Departamentului de Cooperare şi Relaţii Internaţionale – Federaţia Patronatelor Agricole din România (1994-2003);
– Administrator – Director general al societăţilor: „Casa Vinului Dr. Puşcă", „Domeniile viticole Dr. Puşcă" şi „Gastronomie Dr. Puşcă"din 2003.

Introducerea tehnologiei de preparare a vinului spumant în podgoria Panciu – 1968-1970 – autorul „Vinul spumant de Panciu" (Certificat de inovator nr. 3/1970).

– Membru al Asociaţiei Oamenilor de Ştiinţă din România (1989);
– Membru de Onoare al Academiei Oamenilor de Ştiinţă din România (2007);
– Membru Corespondent al Academiei Italiene a Viei şi Vinului (1982);
– Membru al Academiei Internaţionale a Vinului – Geneva (1989);
– Membru al Uniunii Franceze a Oenologilor – Paris (1980);
– Membru al Consiliului Uniunii Internaţionale a Oenologilor – Madrid (1987);

Scanned with OKEN Scanner

– Membru al Ligii Scriitorilor din România – (2009);
– Membru al Ligii Culturale pentru Unitatea Românilor de Pretutindeni – Bucureşti (1990);
– Ordo Supremus Militaris Templi Hierosolymitani – „Eques", Cavaler al Templului 2007);
– „Cetăţean de Onoare" al oraşului Panciu (1997);
– „Cetăţean de Onoare" al judeţului Constanţa (2009);
– Membru al Comitetului Executiv al Organizaţiei Internaţionale a Viei şi Vinului – O.I.V. Reprezentant Oficial al României – Paris (1987-1990);
– Expert Internaţional – Organizaţia Internaţională a Viei şi Vinului – Paris (1987-1990);
– Delegat oficial – reprezentant al Judeţului Vrancea la Adunarea Regiunilor Europene Vitivinicole (A.R.E.V.), (1990-1996);
– Delegat Oficial – reprezentant al judeţului Constanţa la Adunarea Regiunilor Europene Vitivinicole (A.R.E.V.) începând cu anul 2009;
– Reprezentant al României la Primul Congres European al Oenologilor – Strasbourg, Franţa (1992).

Distincţii de Stat:
– Ordinul Muncii (1974);
– Medalia Muncii (1974);

Distincţii internaţionale:
– Personalitatea anului – „PERSONNALITE DE L'ANNEE" pentru Oenologie – Diplomă şi Medalie – Paris (1986);

Fondator şi Director al revistei „Vinul românesc" – Periodic de ştiinţă, cultură şi civilizaţie al viei şi vinului, Focşani (1990).

Distincţii onorifice - alte ţări:
– „Vigneron d'Honneur du Beaujolais", Franţa (1987);
– „Vigneron d'Honneur du Cru Morgan", Franţa (1990);
– „Medalia de Onoare – Intervin '90", Barcelona (1990);
– „Diplome d'Honneur" acordată de l'Union des Francais de l'Etranger (UFE) – Paris (2000);
– „Diplome d'Hunneur" – Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole, din oraşul Beaune, Franţa (2002);
– „Diplome de Reconnaissance" acordată de Biserica Ortodoxă Română din Paris (2007);
– Autor a şapte cărţi şi a peste 400 de articole, editoriale, etc. publicate în ţară şi străinătate.
– „Mention Speciale" (Premiul O.I.V.) pentru cartea „Periplu dionisiac de la Panciu la Jerez", acordat de Organizaţia Internaţională a Viei şi Vinului, Paris (1987);
– „Prix de l'O.I.V. (Premiul O.I.V.) pentru cartea „Vechi soiuri româneşti de viţă de vie, acordat de Organizaţia Internaţională a Viei şi Vinului", Paris (2007).

Scanned with OKEN Scanner

Academicianul şi scriitorul Fănuş Neagu despre Ion M. Puşcă:

Doctorul în oenologie Ion M. Puşcă mi s-a lipit de suflet ca un cârcel de viţă de palmele lui Iisus. Se întâmpla într-o vreme când la Panciu, unde odihneşte marele prozator Ioan Slavici, viile miroseau a floare, adăugând auritelor legende ale Moldovei aburul magic al tinereţii lunii mai, lacrima bucuriei că viaţa trebuie să curgă numai spre împliniri de chihlimbaruri. Atunci, sunt convins, cu sângele aprins de bobul de soare topit în fiecare strop de vin, am recitat împreună versurile Eminescului evocând umbra lui Dabija Voievod. Iar într-un septembrie cu cai roibi pe drumuri şi unghiuri de cocori despicând cerul spre sudul incendiat de cântece de iubire, eu am scris pe frunze de iederă şi de paltin că noi, românii, suntem de o stea şi de un răsărit cu viţa de vie, că suntem de-o naştere şi suntem de-o moarte cu vinul. Iar Ion Puşcă a citat din Hemingway: „Vinul este unul dintre lucrurile cele mai civilizate ale naturii, perfecţiunea ei supremă".

Fănuş Neagu

Scanned with OKEN Scanner